RIBA U KUHINJI

150 naputaka

Sa hrvatskim narodnim nazivima za ribe

i

Zdravstvena i narodno - gospodarska vriednost i važnost ribe kao narodne hrane

Sa 31 slikom

Prikupio i uredio

ZDRAVKO THALLER

Tiskanje i razpačavanje dopušteno odlukom Državnog izvještajnog i promičbenog ureda od 7. listopada 1942. br. 15.205/42.

ZAGREB 1941

Tisak i naklada „Hrvatska tiskara“, Zagreb Palmotićeva ul. 3

Na temelju zakonske odredbe od 14. kolovoza 1941. čl. 5. napisana je i tiskana ova knjiga na hrvatskom jeziku, štokavskom narječju, iekavskom govoru, te po čl. 7. iste zakonske odredbe korienskim pravopisom.

OPAZKA PISCA I NAKLADNIKA

Prvi arci ove knjige su tiskani u kolovozu 1941. godine i to prema gore navedenoj zakonskoj odredbi, a prije nego je koncem kolovoza 1941. god. objavljena uputa Ureda za jezik, da se može privremeno upotrebljavati stari način pisanja. Iz toga razloga su pisac i tiskara u najkraćem roku nastojali provesti što točnije korienski pravopis i iekavski govor, ali je razumljivo, da nije bilo moguće u ovo kratko vrieme izbjeći stanovitim tiskarskim i pravopisnim pogreškama.

Molimo neka se ovo uzme u obzir.

Pisac.
Nakladnik.

Predgovor

Tečna, ukusna i raznolična hrana je temelj kućnog i obiteljskog zadovoljstva, kao i temelj dobre volje ukućana. Ovo obiteljsko zadovoljstvo podržava i diže radnu sposobnost i životnu radost članova obitelji.

Prema tome je zdrava i ukusna hrana temelj radne sposobnosti naroda, temelj narodnog zdravlja i jedan od vrlo važnih izvora narodnog zadovoljstva i narodne životne sposobnosti i odpornosti.

Razmatrajući čovječju potrebu hrane i želju za dobrim i tečnim jelom, pa razmišljajući o prirodnim ugodnostima uživanja ukusne hrane, sa svih gledišta, a osobito sa prirodoslovnog i zdravstvenog, mora se priznati, da je hrana uobće od sudbonosne važnosti za razvoj života, društvenog sklada, zdravlja i uspjeha pojedinaca, kao i cielog naroda.

Zato i država, kao vrhovni organ naroda, na temelju novih načela i shvaćanja, vodi i te kako veliku brigu o narodnoj prehrani, sredstvima i načinu prehrane. Od ujednačenog, po višim načelima vođenog narodnog gospodarstva, pa do raspodjele kruha i obroka i do kućanskih škola, svuda se očituje ta državna briga.

Vrlo je dakle važno za skladni razvoj državnog i narodnog života, da svima, koji rade i zaslužuju, bude osigurana hrana, ali je važno i to, da sva ta hrana bude zdrava, ukusna, raznolična i korisna.

Povlačeći praktične zaključke iz gornjih činjenica, može se s pravom uztvrditi, da priredba tečnih, ukusnih i zdravih jela, spada u družtvovne dužnosti.

Zato pisac ove knjige želi hrvatskim kućanicama pružiti putokaz u njihovom općekorisnom i zato plemenitom radu za obitelj i narod.

U isto vrieme želi dati svoj skroman prilog uređenju prehrane s osobitim i povećanim obzirom na naše riblje bogatstvo i prirodne preduvjete, primjenjujući svoje izkustvo stečeno 18-godišnjim radom na polju ribarstva, kao i ribarske stručne književnosti.

Napominjem, da ova knjižica može poslužiti kućanicama za obiteljske svrhe, kućnim pomoćnicama, kuharicama i kuharima u gostionama i sličnim poduzećima, kao i u raznim skupnim kuhinjama. Zato su navedene upute za najjednostavnija i najjeftinija jela, pa sve do najskupljih i najsloženijih jela.

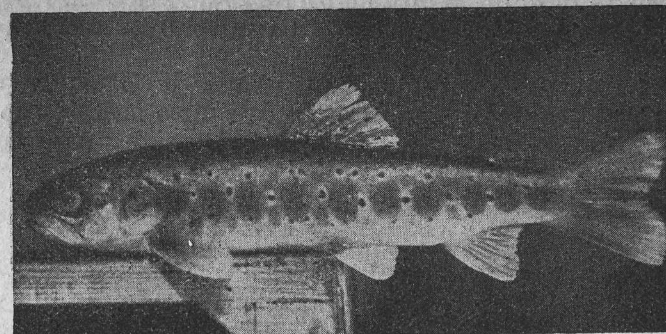
Temeljnih uputa u kuhanje i priredbu hrane uobće, u ovoj knjižici nema, jer pisac predpostavlja, da će to znanje sve kućanice i drugi, koji se bave vještinom kuhanja, naučiti iz drugih stručnih knjiga ili vježbanjem kod kuće ili u školi. Zato takve temeljne upute i temeljno znanje i ne spadaju u ovo djelo, kojemu i sam naslov kaže, da se bavi samo ribom.

Naveo sam u popisu stručne upotrebljene književnosti i takva djela, koja upravo obiluju obćenitim uputama o kuhanju i kućanskom gospodarenju kuhanja, dok je ova knjiga samo naputak za priredbu isključivo riba i raka.

Dobar tek!

U Zagrebu, dne 21. kolovoza 1941.

Pisac.



Potočna pastrva.

ZDRAVSTVENA I NARODNO-GOSPODARSKA VRIEDNOST I VAŽNOST RIBE KAO NARODNE HRANE.

U prastaro vrieme je čovjek uzimao za hranu sve ono do čega je mogao doći i što je bilo jestivo. Lov i ribolov je tada bio glavni izvor hrane zajedno sa raznim biljnim plodovima. Razvojem uljudbe kroz tisućljeća, čovjek je stvorio nove i obsežnije izvore prehrane, koja je postala bogatija po vrstama i izboru te ne zavisi od sreće ili slučaja dobrog lova ili ribolova.

Danas o prehrani postoji ciela znanost iz koje doznajemo kako i zašto se treba hraniti, kako treba urediti izbor i priredbu hrane, da bi što bolje odgovarala potrebama našeg tiela, koje je nosioc i izvršitelj našeg vanjskog života i životnog djelovanja.

Danas dakle način naše prehrane ne zavisi samo od toga što slučajno priskrbimo od jestvina, nego u većoj mjeri od toga, kako je uređeno privređivanje velikih ljudskih skupina, od kojih je najvažnija uređena skupina, koju nazivamo državom.

Prema tome sa znanstvenog gledišta o hrani, kao i gledišta naroda i države o prehrani, treba promotriti i raztumačiti vriednost i važnost ribe kao ljudske hrane.

Uzporedo sa razvojem brojnijih izvora hrane, razvilo se je i temeljitije i razumnije iskorišćavanje tih izvora. Tako se je jednostavni prastari ribolov, kakav je bio pred tisućljećima, razvio danas u vrlo važno morsko i slatkovodno ribarstvo u golemim oblicima, gdje sudjeluju na tisuće i tisuće ribara i drugovrsnih radnika. Razvio se također i uzgoj riba u ribnjacima do neslućene visine i vriednosti. Motorni i parni pogon te tvornička izradba ribarskog alata i pribora kao i upotreba tih pogona u ribolovu, daju narodima mogućnost da upotriebe svoje goleme ribarske lovine za hranu u veleobrtnom obliku i obsegu. U današnje vrieme može se riba sačuvati u svježem stanju mnogo dulje, nego nekada, a osim toga se prenosi na najveće udaljenosti pomoću suvremenih prievoznih sredstava. Također se svježa riba prerađuje, soli, suši, dimi, stavlja u ulje itd., sve opet na veleobrtnički način i razmjer.

Sigurno ne bi ni došlo do tolikog razvoja ribarstva, ribogojstva, ribarskog obrta i veleobrta, kada riba ne bi bila dobra, zdrava i ukusna hrana za čovjeka.

I djeca i odrasli ljudi ribu žele i rado je jedu, jer osjećaju želju i potrebu takovoga jela. Čovječje je tielo sastavljeno iz velikog broja različitih sastojina. I diete, koje raste i zreli čovjek za



Brojna ribarska obitelj iz Gradca kod Makarske

održavanje tiela i svoje radne sposobnosti i snage treba neprestano nadoknađivati hranom one sastojine tiela, koje se svakim časom u nama troše. Osim zraka i vode, našem su tielu neobhodne bjelančevine, masti slador, vitamini i drugo, u manjim ili većim količinama i to sve te sastojine zajedno u prirodnom međusobnom razmjeru i raznoličnosti.

Zato i *hrana mora biti raznolična* i u takovom obliku da tielo može iz te hrane dobiti, putem probave, sve one različite sastojine, koje su za život i redovito nadopunjavanje tjelesnih sokova i snage neobhodni.

Dakle *raznolična hrana* mora biti i dobro probavljiva. Riba je, to jest riblje meso je vrlo dobro probavljivo i to je ustanovljeno i životnim izkustvom i znanstvenim istraživanjem.

Bjelančevine u ribljem mesu su tako sastavljene, da ih naša probavila lako rastavljaju i tope te odvode u krv i dalje po cielom tielu. Ta okolnost je osobito važna za zdrave ljude u svrhu štednje i čuvanja svog probavnog sustava, a osobito je to važno za slabije ili bolesne ljude, te za starce i djecu. Oni, koji se oporavljaju od većih napora ili bolesti imaju često oslabljene probavne organe, koji ne rade snažno, redovito i dobro. Za ovakve ljude je riba dvostruko neobhodna hrana.

Kemijska znanost je izvršila točna iztraživanja u pogledu sastavnih dielova ribljeg mesa i njegove hranivosti. Kod toga su analizirane sastojine ribljeg tiela i to one, koje se jedu i one koje se ne jedu, kao: kosti, ljuske, crieva, kod nekih riba i koža itd. — dakle odpadci. Za prehranu ljudi vriede jestivi dielovi i zato su ovdje navedene sastojine tih jestivih dielova ribe. Radi veće jasnoće uspoređen je sastav ribljeg mesa sa govedskim i svinjskim mesom.

Vrsta ribe	Bjelančevine u %	Masti u %
Smuđ	18,5	0,3
Pastrva	18,2	4,2
Štuka	16,6	0,8
Šaran	14,2	14,2
Jegulja	13,7	26,0
Deverika	12,2	1,6
Oslić (Sjev. more)	16,9	0,3
Haringa	16,2	7,8
Sardina (konzerv. iz Jadran. mora)	29,0 29,5	10,3 19,0
Meso		
Govedina mršava	22,0	0,4
„ osrednja	21,0	5,5
Svinjetina osrednja	14,5	20,5

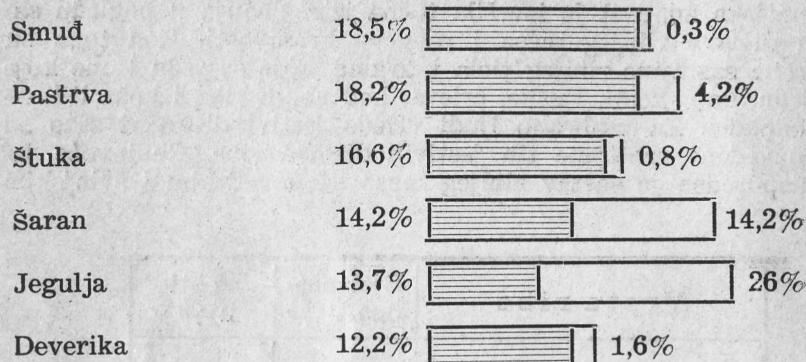
Preglednije je predočen odnos između bjelančevina i masti na sliedećoj tablici, gdje izcrtane pačetvorine znače količinu bjelančevine, a biele pačetvorine znače količinu masti. Postotci bjelančevine označeni su ispred izcrtanih, a postotci masti iza bielih pačetvorina.

Iz prednjih tablica vidimo, da u mesu tamo navedenih riba ima 12 do 18 i pol % bjelančevine pa prema tome nadmašuje kod većine

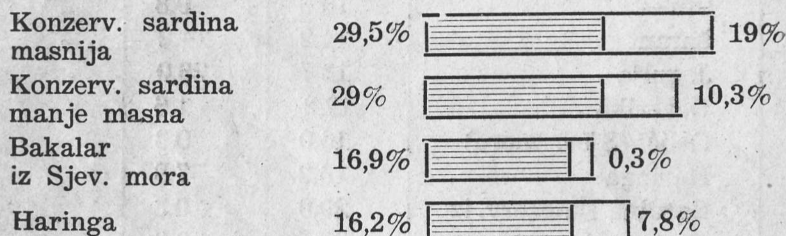
vrsta količinu bjelančevine u svinjetini. Osobito velikim postotkom bjelančevine ističu se smuđ i pastrva.

Zanimljiv je udio masti u mesu riba u poredbi sa svinjetinom i govedinom. Najmasnija je jegulja, a za njom dolazi šaran, dok se naprotiv smuđ odlikuje malim udjelom masti.

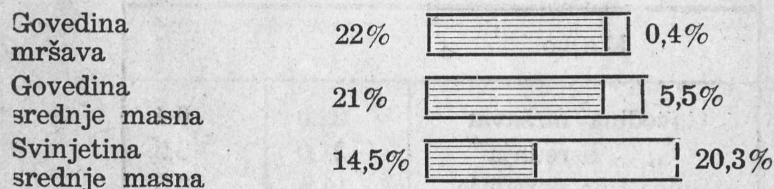
SLADKOVODNE RIBE



MORSKE RIBE



MESO



Bjelančevine Masti

Morske ribe imaju u svom mesu još i drugih vrlo korisnih sastojina n. pr. joda. Ako uzmemo u obzir, da je znanstvenim iztraživanjima dokazano kako veliku ulogu igra jod u našem tjelesnom sustavu, onda ćemo shvatiti korist koju dobivamo jedući morsku ribu. Osobito je važno, da se taj jod nalazi u obliku organskih spojeva, dok razni liekovi i pomoćna hranivo-ljekovita sredstva (preparati) pružaju nam jod većinom u neorganskom obliku. Zato jod iz ribljeg mesa ulazi u naše tielo u prirodnom obliku, što je osobito dobro i povoljno. Pojavljivanje t. zv. gušavosti u pojedinim krajevima kao i pojavljivanje kretenizma, dovodi se u uzročnu vezu sa pomanjkanjem joda u ljudskoj hrani. Neki stručnjaci tvrde, da u primorskim krajevima vrlo riedko dolazi do gušavosti zato, jer se tamo ljudi hrane ribom i tako dobivaju u hrani jod neobhodan za naše tielo.

Glavne kemijske sastojine ribljeg mesa u postotcima vide se iz sliedećih brojki. Navodimo samo radi primjera najpoznatije vrste riba, a za uzporedbu također i sastav mesa domaćih životinja:

	Voda	Bjelančevine	Mast	Pepeo
skuša	67.01	19.73	10.74	1.32
bjelica	79.50	18.53	0.30	0.96
šaran	71.51	14.20	14.20	1.09
govedina (masna)	71.50	20.10	7.40	1.—
teletina	71.—	19.95	8.—	1.05
kozje meso	73.80	20.65	4.30	1.25
ovčje meso	55.25	16.85	27.—	0.90
svinjetina (masna)	57.40	17.65	24.—	0.95
kokošje meso	73.50	19.—	5.57	1.20
gušćje meso	40.20	16.91	42.59	0.49

Za ocjenu vriednosti ribljeg mesa kao lako probavljive i vrlo hranive hrane, neobhodno je naglasiti još i sliedeću okolnost: Za probavu ribljeg mesa trebaju naša probavila 1 do 2 sata, za kokošje meso oko 4 sata, a za svinjetinu oko 5 sati. Zato i smatramo ribu lakšom, a svinjetinu težom hranom.

Međutim najvriednije svojstvo ribljeg mesa, u poredbi sa drugim mesom, leži u činjenici, da nam riblje meso za kraće vrieme probavljanja, dade više korisnih sastojina, jer n. pr. naše tielo da dobije 100 grama bjelančevine, mora probaviti:

5.000 grama krumpira ili
900 grama govedine ili
750 grama svinjetine ili
samo 500 grama ribljeg mesa.

U novije vrieme znanost nas je upozorila također na važnost *vitamina* u našoj hrani. Vitamini su tvari, koje se nalaze u vrlo malim količinama u pojedinim jestvinama, ali premda su količinom neznatni, ipak su po svojoj vriednosti za tjelesni sustav od goleme važnosti, jer su neobhodni za redoviti razvoj i napredak tiela te njegovo zdravlje.

Vitamina ima više vrsta, a nazvani su: vitamin A, B, C, i D. Jedni se raztvaraju u masti, a drugi u vodi. Ako sa hranom ne dolaze u naše tielo, onda se pojavljuju razne bolesti. Tako n. pr. nestajanje vitamina D izaziva bolest poznatu pod imenom rahitis. U nekim ribama (haringe, tune, sardine itd) nalazi se više toga vitamina D. Zato se preporuča davati djeci što češće ribe tih vrsta. Također i ostali vitamini, a izgleda da ih ima više od navedene 4 vrste, neobhodni su i odraslima i djeci, a dolazimo do njih samo putem raznolične hrane.

Za izgradnju našeg mozga i živčanog sustava neobhodan je *lecitin.* Zato svaki živčani i duševni napor izaziva neobhodno pojačano nadoknađivanje lecitina. Osobito je to potrebno nervoznim ljudima uobće, a posebno onima, koji boluju na raznim živčanim bolestima. Zato se i prave razni liekovi (preparati) za jačanje živaca i oporavak bolesnika. U ribljem mesu međutim ima lecitina pa jedući ribe, dolazimo na prirodan način do nadoknade lecitina u našem tielu. Lecitin je neobhodan svakome čovjeku, a u većoj mjeri onima ljudima, koji imaju duševne ili živčane napore u svome radu.

Ovo kratko tumačenje jasno dokazuje, da je riblje meso vrlo hranivo, dobro i lako probavljivo, da ne zaostaje za drugim vrstama mesa i da je njegova vriednost kao sredstva prehrane vrlo velika, Osim toga daje nam mogućnost da mienjamo hranu, što je neizrecivo važno, jer jednolična hrana podkapa naše zdravlje. Nadalje iz gornjeg tumačenja vidimo, da je riblje meso izvrstno kao hrana iz zdravstvenih obzira i razloga, jer pruža našem tielu u znatnijoj mjeri vitamine, lecitin, jod, bjelančevine, masti te osim toga još i željezo, fosfor, magnezij, sumpor, brom i vapno a što je najvažnije, sve to u obliku organskih spojeva, koje naša probavila lako probavljaju i dovode u krv i tielo. Važno je svojstvo ribljeg mesa još i to, da u našem tielu stvara malo mokračne kiseline. Dakle je riblje meso izvrstna hrana za zdrave, bolesne, djecu, odrasle i starce.

Riba je dobra, zdrava, probavljiva, ukusna, hraniva, mirisna i upravo ljekovita hrana. Zato nije čudo da svi narodi i države, koje imaju ribe u svom moru ili riekama, iskorišćavaju to prirodno blago u velikoj mjeri za narodnu prehranu.

Naše more, koje ima oko 360 vrsta riba, od toga oko 85 važnih za prehranu, kao i naše rieke, koje imaju oko 100 vrsta sladkovodnih riba, od kojih više od polovice služi za jelo, predstavljaju narodno prehranbeno bogatstvo.

Sudeći prema ovim prirodnim preduvjetima, kao i prema hranivoj i zdravstvenoj vriednosti ribe, morala bi riba kod nas biti važan prehranbeni čimbenik. Ipak to riba kod nas nije.

Bit će nam to jasnije, ako uzporedimo naše prilike sa kojom drugom državom,

Njemačka kao zemlja uzornog uređenja gospodarskih pitanja, tako je usavršila svoju proizvodnju, raspodjelu i potrošnju ribe, da nam to može služiti kao poredba a također i kao putokaz i uzor. U Njemačkoj je još god. 1934. potrošnja samo morske ribe iznosila godišnje oko 10 kg po svakom stanovniku. Posebno je bila sladkovodna riba. Ova potrošnja je u Njemačkoj od 1934. g. neprestano rasla uslied pojačanog uređenja ribolova, dakle uslied veće proizvodnje, a također i uslied velike državne promičbe za veću potrošnju ribe.

U Nezavisnoj Državi Hrvatskoj iznosi godišnja proizvodnja morske ribe oko 1,800.000 kg. Proizvodnja ribe iz ribnjaka iznosi oko 2,000.000 kg, a proizvodnja iz otvorenih voda (rieka i potoka) oko 1,500.000 k, ukupno oko 5,300.000 kg godišnje. Znatan dio morske ribe izveze se u svježem i prerađenom obliku u inozemstvo, a gotovo sva riba iz ribnjaka također ide u inozemstvo. Uveze se nešto bakalara, haringi i sl. Na temelju ovog računa vidi se, da kod nas godišnja potrošnja ribe (morske i sladkovodne) po svakom stanovnika ne dosiže niti pol kg. Ovo je vrlo nepovoljno sa zdravstvenog i gospodarskog gledišta tim više, što se naša riba troši samo u pojedinim krajevima ili mjestima, dok ima cielih župa, gdje potrošnje ribe tako reći i nema.

Naše prirodno riblje bogatstvo nije dovoljno iskorišćeno, a nije dovoljno ni uređeno njegovo razumno iskorišćavanje i raspodjela ribe po svim krajevima. Dobrobit države i naroda traži od nas da ribarstvu, kao izvoru prehrane, posvetimo više pažnje, a ribi kao hrani moramo dati važniju i veću ulogu u prehrani.

Prehrana stanovnika ne smije zavisiti od uvoza iz inozemstva i zato je treba tako urediti, da potrošnja bude upućena na domaće izvore hrane.

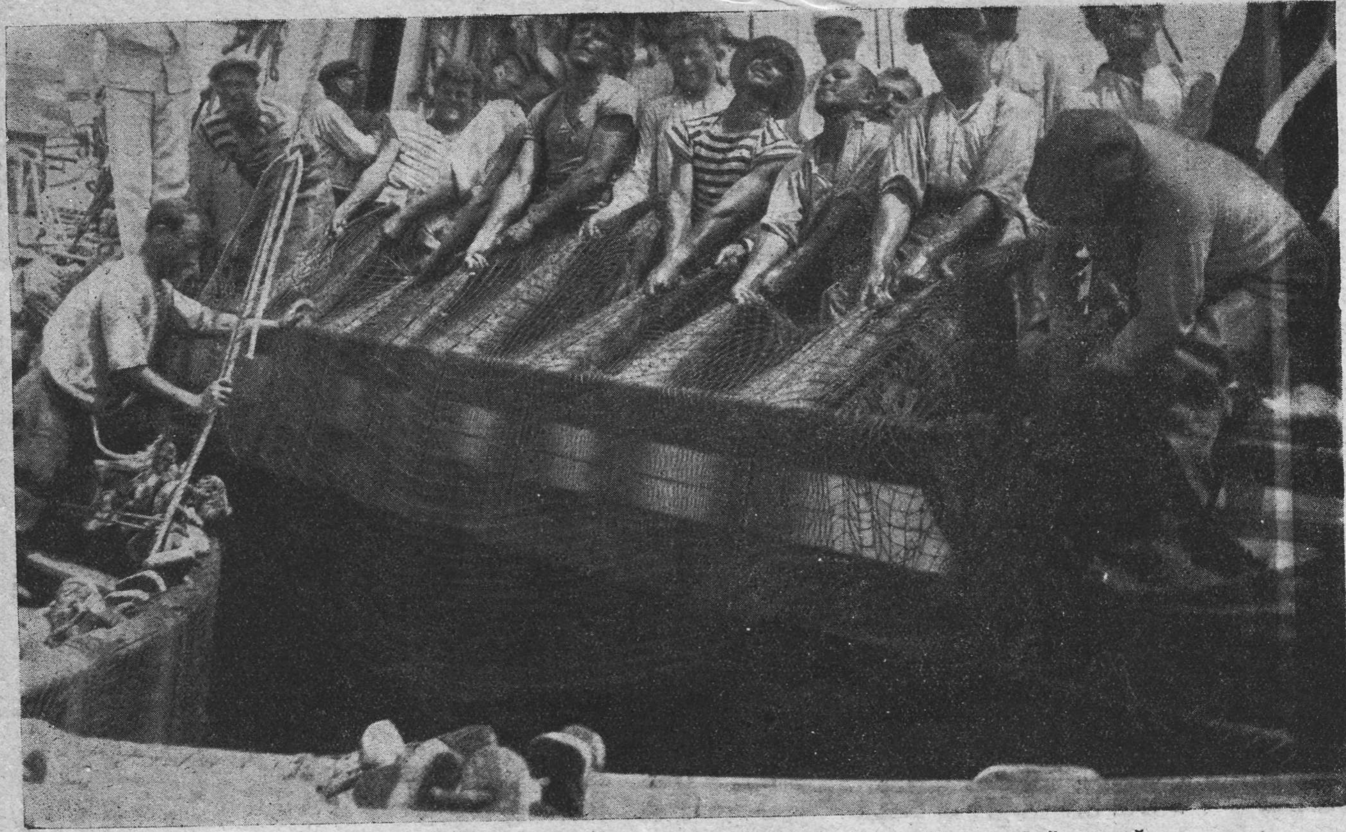
To nam osobito jasno dokazuje ratno stanje i ratne prehranbene prilike, koje nas uče, da je dobro i neobhodno imati *mnogobrojne izvore prehrane.* Tako reći, svaki obrok, svaki zalogaj je dragocjen prilog narodnom životu. Milijuni stanovnika Nezavisne Države Hrvatske trebaju dnevno milijune obroka, a to sve treba namaknuti. Meso i druga hrana često odlaze u velike gradove i u inozemstvo, pa riba mora i može poslužiti kao nadopuna, tim više što je ta nadopuna korisna i zdrava.

Tu je polje rada za narodno-gospodarske stručnjake, a osobito za one koji vode poslove ribarstva. Način prehrane ulazi u zadaću narodnog gospodarstva pa riba u svježem i prerađenom obliku pruža mogućnost da se raširе i pojačaju izvori prehrane sa ribom.

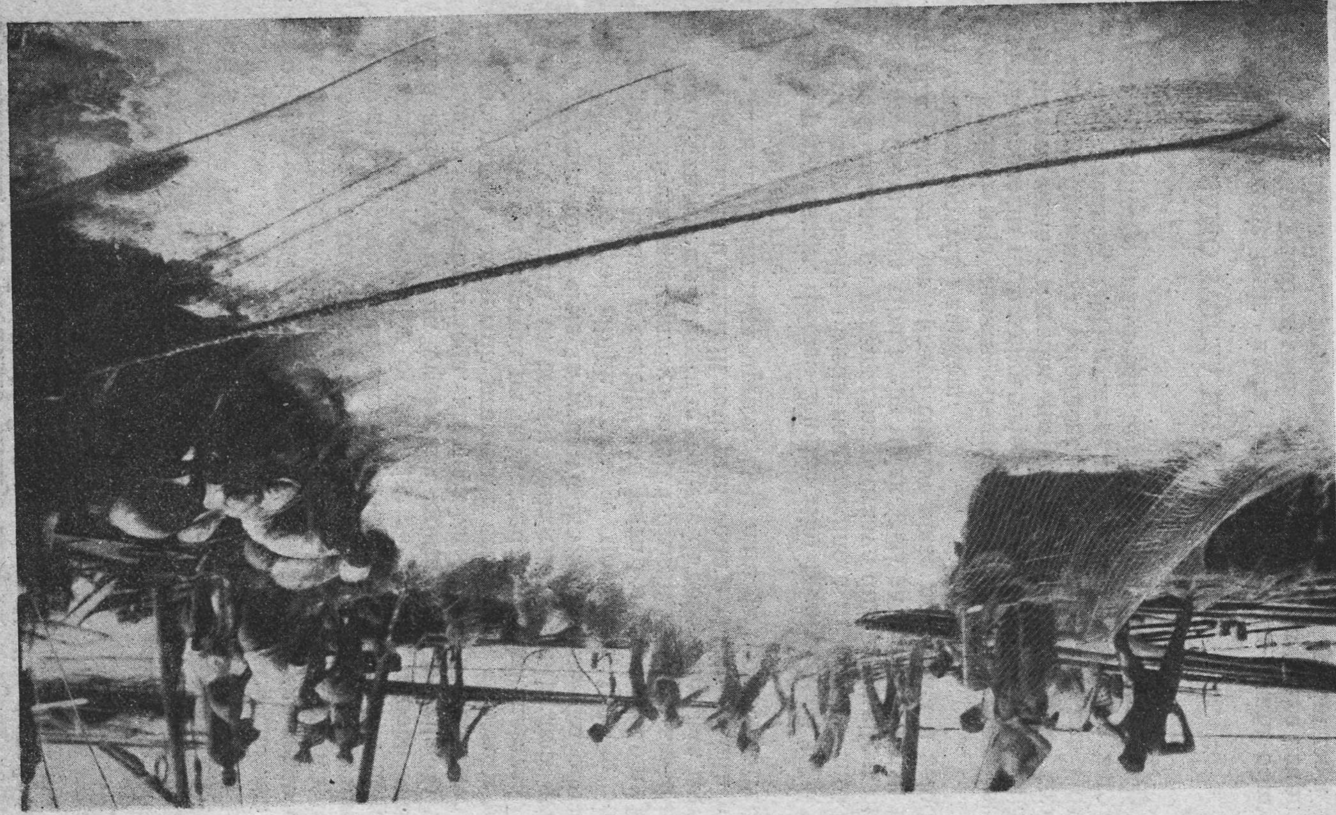
Zato ova knjiga ima, među ostalima i tu zadaću, da djeluje korisno u pravcu povećanja potrošnje riba iz zdravstvenih, narodnogospodarskih i prehranbenih razloga.

Trošeći ribu u većoj mjeri, koristimo svojem zdravlju i radnoj sposobnosti te životnoj radosti, a istodobno surađujemo na unapređenju našeg ribarstva i njegovom jačanju, jer pomažući sebi dobrom hranom, podižemo potrošnju ribe pa tako pomažemo tisućama ribarskih obitelji.

Prema tome, kako je već i u predgovoru rečeno, koristan i plemenit rad naših kućanica, koje se mogu poslužiti ovom knjigom i pripravljati češće i više ribu za hranu, a ne samo na postne dane, raširiti će sklonost prema ribi sa strane svih članova obitelji ili kućanstva. To nastojanje ide bezuvjetno u red korisnih društvovnih radova.



Posao je težak, ali lovina je bogata. Čvrste ribarske mišice izvlače mrežu.



8.000 kg. tunja u mreži.

Skupoća ribe kod nas je znatna zaprjeka povećanju njene potrošnje. Međutim, ako proučimo pitanje skupoće i njene razloge, razabrat ćemo, da je ta skupoća u glavnom posljedica nepodpunog uređenja ribolova i prometa ribom te zanemarivanja promičbe za veću potrošnju ribe.

Osim toga, većina stanovništva nije naučna jesti ribu, jer je preskupa ili se u njihov kraj uobće ne doprema ili pak samo jedamputa ili dvaputa godišnje, za Badnjak ili Veliki petak. Ima i takovih, koji se boje ribljih kosti, premda je s malo truda i pažnje moguće upoznati sustav ribljih kosti pa i onih slobodnih u mesu (mišične kosti). Čim poznajemo sustav t. j. poredak tih kosti, možemo ih lakše kod jela odstraniti. Napokon o ribama su raširene razne pripoviedke, kao da n. pr. riba ne valja u mjesecima, koji u svom imenu nemaju slova »r«, a to su maj, juni, juli, august. Za hrvatska imena svibanj, lipanj, kolovoz to dakako ne vriedi. Ovo je možda nekada bio dobronamjeran savjet iz opreza, jer se je riba u doba sporih prievoznih sredstava u tim mjesecima zaista lako kvarila. U današnje vrieme upotrebom leda, strojeva za hlađenje i zaleđivanje te u vrieme parnih i motornih prometnih sredstava, riba se u potpuno svježem stanju odprema na daljine od tisuće kilometara. Isto tako i nadzor veterinara te tržnog nadzornog osoblja ima svoju vriednost. Prema tome ciela ta pripoviedka sa »r« sasvim odpada.

Naprotiv velik broj ribljih vrsta je upravo u ljetnim mjesecima najbolji za hranu, a osobito pod jesen i u jesen. Tokom ljeta nakupi se u ribljem mesu mnogo masti i drugih korisnih sastojina, koje se zimi ili za vrieme mriesta u proljeće ili početkom ljeta izgube radi zimskog zastoja u hrani ili radi proizvodnje ribljih spolnih proizvoda za mriest. Osim toga upravo ljeti nam je osobito potrebna laka hrana, a to su ribe.

Mnogi prigovaraju, da naš želudac ribu brzo probavi i čovjek brže ogladni, nego poslie objeda sa govedinom ili drugim mesom. Međutim je dokazano, da pržena riba podržava duže našu sitost nego kuhana riba. Osim toga ribu treba uviek jesti sa krumpirom ili kojim drugim povrćem, jer upravo riba se slaže na stolu i u želudcu sa svim vrstama povrća i salatom.

Ovoj knjižici nije zadaća odvraćati potrošače od mesa, nego joj je svrha upozoriti na hranivu vriednost ribe i potrebu raznolične hrane iz zdravstvenih i narodno-gospodarskih razloga. Meso toplokrvnih životinja ima svoju vriednost i ta je nepobitna, kao i opće poznata, dok vriednost ribljeg mesa nije toliko poznata i zato je neobhodno i to pitanje razsvietliti te širiti dobar glas ribe kao ljudske hrane.

SAMO SVJEŽA RIBA JE DOBRA.

Najbolja riba je onda, kada je pripravimo za hranu odmah, čim je ulovljena. To vriedi za većinu vrsta, a samo za velike krupnije primjerke starijih riba, preporučuju da odleže preko noći na hladnom mjestu. Ovo je dakako moguće samo tamo gdje se riba može kupiti živa na tržištu ili neposredno na rieci ili ribnjaku. Međutim za kuhinju je najvažnije, da dobije ribu živu ili mrtvu, ali *samo svježu.*

Živu ribu treba usmrtiti udarcima (drvenim batom ili sl.) po glavi i to kroz krpu da se koža ne raspadne i glava ne razbije. Dobro je živu ribu i zaklati dubokim ubodom ili zarezom noža neposredno iza glave prema hrbtu (»zatiljku«). Najbolje da to učini već izvježbana ruka, a u prvom redu prodavač ribe kada je prodaje kupcu. Neuvježbana ruka samo nepotrebno muči životinju i može suvišno raskomadati meso ili glavu.

Svježe ribe imadu jedro, čvrsto meso, liepe, obično bliedo ružičaste ili biele boje. U mesu pod pritiskom prsta ne ostaju rupice, nego se površina mesa brzo izravna, a pod prstom osjećamo da li je meso jedro ili mekano. Ako riba nije svježa, meso je mekano, gnjecavo, sivkaste ili bliedo žućkaste boje.

Svježe ribe imaju liepe bistre oči. Isto tako svježa riba miriši svježinom, dok ona, koja nije svježa ima manje ili više neugodan miris. Pokvarena riba ima jaki zadah. Zato je zdrav njuh najsigurnije sredstvo kod kupovanja riba. S vremenom se svatko može u tom pogledu dobro izvježbati.

Škrge t. j. škržni listići ispod škržnih poklopaca, kod svježih riba su crveni, a čim je riba dulje ležala tim su škrge blijeđe. Kada svježu ribu rasporimo i izvadimo drob, ostati će unutarnje stiene trbušne šupljine čvrste i njihova površina biti će podpuno neoštećena. Naprotiv kod riba, koje nisu svježe počne sadržaj želudca i crieva najprije vrjeti, raztvarati se, a uslied toga se ošteti i tanka opna, koja prekriva nutarnje trbušne stiene, a pojedina rebra izkaču iz slojeva mesa. U takovim slučajevima može još riba biti dobra za jelo, ako su ostali dielovi mesa nenačeti od raztvaranja, koje počinje u utrobi. I tu je miris dobar vodić. Dobro bi zato bilo da se drob vadi odmah još na obali vode, prije odpreme na tržište. Na žalost to ribari ne rade ili ne mogu raditi, a trgovci bi time gubili na težini. Preporuća se svima, koji ribu sami love ili je kupuju na mjestu ribolova, da izvade drob prije odpreme ribe. Kod toga ne smije se riba prati, nego samo krpom na suho iznutra obrisati, a po potrebi i izvana.

Kupac ribe, odnosno potrošač, može se osloniti i na dobrog, poštenog ili poznatog ribljeg trgovca, a slučajno kupljenu pokvarenu ribu treba bezuvjetno vratiti trgovcu i staviti prigovor. Prema potrebi valja ovakav slučaj saobćiti tržnom nadzorniku, jer nije pravo da radi nepažnje ili nesavjesnosti kojeg, možda i slučajnog ili prigodnog prodavača, svi riblji trgovci gube na ugledu.

ČIŠĆENJE RIBE.

Ribu, ako je ljuskava, treba ostrugati t. j. očistiti od ljusaka tako, da nigdje ne ostane nijedna. Osobito treba paziti oko peraja i oko glave, da ne bi ostalo ljusaka na ribi. Neki preporučuju, da se uobće ne stružu ljuske, nego ribu kuhaju s ljuskama, a onda ogule kožu skupa s ljuskama.

Riba ima krupnoljuskavih (šaran, štuka itd.), sitnoljuskavih (pastrva, linjak itd.) te napokon riba bez ljusaka (jegulja, som itd.).

Svaka kućanica može bez poteškoća razabrati, da li nabavljena riba ima ili nema ljuske.

Kod čišćenja ljusaka treba strugati nožem ili posebnim strugalom od repa prema glavi, dakle uz ljuske, a ne niz ljuske. Kod svih riba su ljuske poredane tako da leže od glave prema repu i zato se lakše stružu obratnim pravcem. Ako je riba dugo izvan vode i ljuske se osušile, teško ih je strugati. Tada ih treba pokvasiti vodom i to bolje mlakom, nego hladnom pa će ljuske omekšati. Najzgodnije je ribu strugati položenu na drvenu podlogu. Treba je držati za rep ili kod repa lievom rukom, a desnom strugati. Ako se ispod ruke skliže i izmiče, onda treba ribu držati kroz suhu kuhinjsku krpu.

Ostruganu ribu rasporimo po trbušnoj strani i to od prohodnog otvora uzduž po trbuhu, između obih trbušnih i obih prsnih peraja prema glavi. Utrobu lagano i oprezno izvadimo, a trbušne stiene iznutra pažljivo ostružemo i očistimo tako da ih nožem ne razderemo. Krv, koja kadkada prione uz hrbtenjaču ili trbušne strane treba ostrugati, premda je pojedine domaćice vole uz hrbtenjaču i ostaviti. Osobito treba paziti, da ne razderemo, razrežemo ili zdrobimo žuti žućni mjehur, jer se žuć može razliti po mesu, koje će postati gorko od toga. Isto tako treba paziti, da se sadržaj želudca ili crieva ne prospe po trbušnoj šupljini ili ribi.

Riba živi doduše u vodi i njeno tielo ili meso je u velikom postotku zasićeno vodom, ali ipak mrtvu ribu prije priredbe za jelo, treba što manje držati u vodi. Najbolje je, ako se riba ne pere i ne »kiseli« u kakvoj posudi, nego je treba oprati nakon čišćenja tako, da je držimo u rukama pod mlazom vode (vodovodom) pa prstima i vodom uklonimo ostatke krvi, utrobe itd. Zatim treba ribu malo ociediti i onda čistom krpom posušiti.

Voda naime ispire iz ribljeg mesa razne sokove i umanjuje tečnost ribe. U tom pogledu su pojedini stručnjaci preporučili, da se riba kod paranja uobće ne pere iznutra, nego samo izbriše najprije čistim suhim papirom, a zatim čisto suhom kuhinjskom krpom tako da obrišemo svu vlagu, ostatke krvi itd.

NARODNI HRVATSKI NAZIVI RIBA.

Hrvatski narod na Jadranskom moru, kao i na hrvatskim riekama i potocima, ima za sve domaće ribe svoje hrvatske nazive.

Morskim ribama je Hrvatski narod dao te nazive najvećim dielom već u davnini, a drugim dielom ih je u povjestno doba preuzeo od naroda, koje je u današnjoj Hrvatskoj našao. Nazive sladkovodnih riba donieli su Hrvati dobrim dielom još iz svoje pradomovine.

Nazivi morskih riba, u koliko su primljeni od drugih naroda, prilagođeni su hrvatskom jeziku. Na jadranskim obalama i otocima su u prastaro doba raširili svoje nazive za ribu stari Grci i zato je velik broj hrvatskog ribljeg nazivlja starogrčkog podrietla.

Hrvatski ribari među sobom rabe najčešće takove hrvatske ili pohrvaćene nazive. Evo što o tome kaže jedan stručnjak :»— —

— Na gradskim tržnicama promiene svoj liepi imenik riba, jer građanstvo dielom iz neznanja, a dielom iz prazne umišljenosti i želje za razmetanjem stranim izrazima, traži od njih ribu pod tuđinskim i iskrivljenim imenima. Ribar — trgovac misli da čini dobro, ako se prilagodi traženju kupaca, pak se tako naš bogat i liepi narodni imenik riba danas iznakažuje i riečju i nadpisima na ribarnicama itd. ... To nikako ne služi na čast građanima naše zemlje ...«

Hrvatski pak nazivi sladkovodnih riba su od pamtivieka Hrvatima poznati, pa stoga nema potrebe rabiti tuđice.

U sliedećem popisu navedeni su dobri i pogrješni nazivi morskih, a zatim sladkovodnih riba i to onih vrsta, koje ponajviše dolaze do naših kuhinja, odnosno tržnica.

U prvom stupcu su abecednim redom složeni svi nazivi, dakle i dobri i pogrješni, da ih lakše nađemo.

U srednjem stupcu su navedeni samo točni hrvatski nazivi, a u trećem stupcu su latinski, znanstveni nazivi.

Latinski su nazivi navedeni zato, da se izbjegne moguća zabuna i pogrješka ili zamjena.

MORSKE RIBE I DRUGE ŽIVOTINJE

Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Arbun	*Arbun, rumenac*	Pagellus erythrinus C. V.
Azinelo	*Oslić*	Merluccius vulgaris FLEM.
Barbon, barbun	*Trlja*	Mullus CUV. 2 vrste
Bilizma	*Bilizma*	Lichia CUV. 2 vrste
Brancin	*Lubin, smudut, dut*	Dicentrarchus labrax JORD. et EIGENM.
Brgljun	*Brgljun*	Engraulis encrasicholus CUV.
Bukva	*Bukva*	Box boops BP.
Cipal, skočac	*Cipal, skočac*	Mugil L. 6 vrsta
Crnorep, ušata	*Crnorep, ušata*	Oblata melanura CV.
Dental	*Zubatac*	Dentex vulgaris CUV.
Dental dela korona	*Zubatac krunaš*	Dentex gibbosus COCCO
Dut, lubin, smudut	*Lubin, smudut, dut*	Dicentrarchus labrax JORD. et EIGENM.
Fratar, oluz	*Oluz, fratar*	Sargus vulgaris GEOFFR.
Gavun	*Gavun*	Atherina ART. 3 vrste
Gira	*Gira*	Smaris CUV. 2 vrste
Gof, orhan	*Gof, orhan*	Seriola Dumerilii RISSO
Golub	*Golub*	Myliobatis DUM. 2 vrste
Grdobina	*Grdobina*	Lophius L. 2 vrste

Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Gruj	*Ugor*	Conger vulgaris CUV.
Iglica	*Iglica*	Belone acus RISSO.
Iglun	*Iglun*	Xiphias gladius L.
Inčun	*Brgljun*	Engraulis encrasicholus CUV.
Iverak	*Iverak*	Pleuronectes flesus L.
Jegulja	*Jegulja*	Anguilla vulgaris TURT.
Kamenica	*Raža*	Raja L. više vrsta
Kantar	*Kantar*	Cantharus lineatus THOMPS.
Kanjac	*Kanjac*	Serranus cabrila CUV.
Komarča, podlanica	*Komarča, podlanica*	Chrysophrys aurata CUV.
Kovač	*Kovač*	Zeus pungio C. V.
Lancarda	*Plavica*	Scomber colias L.
List	*List*	Solea GTHR. 2 vrste
Lica	*Bilizma*	Lichia CUV. 2 vrste
Lokarda (na Hrv. Prim.)	*Skuša, vrnut*	Scomber scomber L.
Lokarda (u Dalm.)	*Plavica*	Scomber colias L.
Lovrata	*Komarča, podlanica*	Chrysophrys aurata CUV.
Lubin, smudut, dut	*Lubin, smudut, dut*	Dicentrarchus labrax JORD. et EIGENM.
Luc	*Luc*	Euthynnus thunina JORD. et GILB.
Mačka	*Mačka*	Scyllium CUV. 2 vrste
Mol	*Oslić*	Merluccius vulgaris FLEM.
Murina	*Murina*	Muraena helena L.
Oblić	*Oblić*	Rhombus CUV. 2 vrste
Očada	*Ušata, crnorep*	Oblata melanura C. V.
Oluz, fratar	*Oluz, fratar*	Sargus vulgaris GEOFFR.
Orada	*Komarča, podlanica*	Chrysophrys aurata CUV.
Orhan, gof	*Orhan, gof*	Seriola Dumerilii RISSO
Oslić	*Oslić*	Merluccis vulgaris FLEM

Abecedni popis dobrih i pogrješnih nazlva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Ovčica	*Ovčica*	Pagellus mormyrus C. V.
Pagar	*Pagar*	Pagrus vulgaris C. V.
Palamida	*Polanda*	Sarda mediterranea JORD. et GILB.
Papalina	*Srdelica oliga, srdelica šarak*	Clupea sprattus L.
Pas	*Pas*	Mustelus CUV. 2 vrste
Pas kostelj	*Pas kostelj*	Acanthias M. HLE 2 vrste
Pašara	*Iverak*	Pleuronectes flesus L.
Peše špada	*Iglun*	Xiphias gladius L.
Pic	*Pic*	Charax puntazzo C. V.
Pišmolj	*Ugotica*	Gadus GTHR. 4 vrste
Plavica	*Plavica*	Scomber colias L.
Podlanica, komarča	*Podlanica, komarča*	Chrysophrys aurata CUV.
Polanda	*Polanda*	Sarda mediterranea JORD. et GILB.
Raža	*Raža*	Raja L. više vrsta
Romb	*Oblić*	Rhombus CUV 2 vrste
Rumbac	*Trup*	Auxis bisus BP.
Rumbač	*Oblić*	Rhombus CUV. 2 vrste
Salpa, sopa	*Salpa, sopa*	Box salpa C. V.
Sampiero	*Kovač*	Zeus pungio C. V.
Sardina (konz. u ulju)	*Srdela, srđela* (kad je svježa)	Clupea pilchardus ART WALB.
Sklat	*Sklat*	Squatina laevis CUV.
Skočac, cipal	*Skočac, cipal*	Mugil L. 6 vrsta
Skombro	*Skuša, vrnut*	Scomber scomber L.
Skuša, vrnut	*Skuša, vrnut*	Scomber scomber L.
Smudut, lubin, dut	*Smudut, lubin, dut*	Dicentrarchus labrax JORD. et EIGENM.
Sopa, salpa	*Sopa, salpa*	Box salpa C. V.
Srdela, srđela	*Srdela, srđela*	Clupea pilchardus ART. WALB.
Srdelica, oliga, srdelica, šarak	*Srdelica oliga, srdelica šarak*	Clupea sprattus L.
Šarag	*Šarag*	Sargus Rondeletii C. V.

Abecedni popis dobrih i pogriješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Škarpina	*Škrpina*	Scorpaena scorfa L.
Škarpun	*Škrpun*	Scorpaena porcus L.
Šnjur	*Šnjur*	Trachurus C. V. 2 vrste
Švoj, švoja	*List*	Solea GTHR. 2 vrste
Šunj	*Šunj*	Trygon CUV. 2 vrste
Tabinja	*Tabinja*	Phycis CUV. 2 vrste
Trlja	*Trlja*	Mullus CUV. 2 vrste
Trup	*Trup*	Auxis bisus BP.
Tunj, tuna	*Tunj, tuna*	Orcynus thynnus LTKN.
Ugor	*Ugor*	Conger vulgaris CUV.
Ugotica	*Ugotica*	Gadus GTHR. 2 vrste
Ušata, crnorez	*Ušata, crnorep*	Oblata melanura C. V.
Viža, veža	*Žutulja*	Trygon pastinaca CUV.
Vrnut, skuša	*Vrnut, skuša*	Scomber scomber L.
Zubatac	*Zubatac*	Dentex vulgaris CUV.
Zubatac krunaš	*Zubatac krunaš*	Dentex gibbosus COCCO
Žutulja	*Žutulja*	Trygon pastinaca CUV.
	GLAVONOŠCI:	
Bobić	*Bobić*	Sepiola Rondeletii LEACH.
Hobotnica, krakatnica	*Hobotnica, krakatnica*	Octopus vulgaris LAM.
Kalamar	*Lignja*	Loligo vulgaris STSTRP.
Mrkač, muzgavac	*Mrkač muzgavac*	Eledone moschata LEACH.
Sepia	*Sipa*	Sepia officinalis L.
Sipa	*Sipa*	Sepia officinalis L.
	ŠKOLJKARI:	
Dagnja	*Dagnja*	Mytulus gallopro-vincialis LAM.
Datulja morska	*Prstac, prstić*	Lithodomus lithophagus PAYR.
Kamenica	*Kamenica*	Ostrea cristata BORN.

Abecedni popis dobrih i pogriješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Kunjka, papak	*Kunjka, papak*	Arca Noae L.
Mušul. musolo	*Kunjka, papak*	Arca Noae L.
Oštriga	*Kamenica*	Ostrea cristata BORN.
Papak, kunjka	*Papak, kunjka*	Arca Noae L.
Pedoč	*Dagnja*	Mytilus gallopro-vincialis LAM.
Prstac	*Prstac, prstić*	Lithodomus lithophagus PAYR.
	RACI:	
Grancevola, grancigula, bogdan	*Rakovica*	Maja squinado LATR.
Hlap	*Hlap*	Homarus vulgaris M. EDW.
Humer	*Hlap*	Homarus vulgaris M. EDW.
Jastog	*Jastog*	Palinurus vulgaris LATR.
Kozica vela	*Kozica vela*	Penaeus caramote DESM.
Langusta	*Jastog*	Palinurus vulgaris LATR.
Rak. škamp	*Rak, (škamp)*	Nephrops norvegicus LEACH.
Rakovica	*Rakovica*	Maja squinado LATR.
	SLADKOVODNE RIBE	
Amerikanski somić	Patuljasti ili amer. somić	Amiurus nebulosus RAF.
Balavac	Šmrkiš ili balavac	Acerina Schraetzer CUV.
Bandar	Grgeč	Perca fluviativis L.
Barjaktarica	Barjaktarica	Salmo fontinalis MITCH.
Bolen	Bolen	Aspius rapax AG.
Bolon	Bolen	Aspius rapax AG.
Cijuk	Čikov	Cobitis fossilis L.
Crvenokica	Crvenokica	Leuciscus rutilus L.
Crvenperka	Crvenperka	Scardinus erythrophthalmus BONAP.
Čep	Čep ili vretenac	Aspro zingel CUV.
Čikov	Čikov	Cobitis fossilis L.
Deverika	Pečenica	Abramis brama CUV.

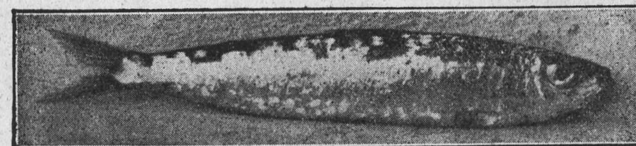
Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Dužičasta pastrva	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS. (2 vrste)
Fogoš	Smuđ	Lucioperca sandra CUV. VAL.
Forela	Pastrva	Trutta fario L.
Gaovica	Gaovica ili lički pijor	Paraphoxinus croaticus Steind (i 5 srodnih vrsta)
Gavčica	Gavčica	Rhodeus amarus AG.
Glavatica	Glavatica-mladica	Salmo hucho L.
Glavatica neretvanska	Glavatica neretvanska	Salmo marmoratus CUV.
Glavatica-mladica	Glavatica-mladica	Salmo hucho L.
Grgeč	Grgeč	Perca fluviatilis L.
Grundl	Krkuša	Gobio fluviatilis AG.
Jaz	Jez, jaz	Idus melanotus HECK. KN.
Jegulja	Jegulja, ugor	Anguilla fluviatilis AG.
Jesetra	Jesetra	Acipenser sturio L.
Jez	Jaz, jez	Idus melanotus HECK. KN.
Jezerska pastrva	Jezerska pastrva	Trutta lacustris WILL.
Kalifornijska pastrva	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)
Kamenarica	Peš	Cottus gobio CUV.
Karas	Karas	Carassius vulgaris NILS.
Kečiga	Kečiga	Acipenser ruthenus L.
Kesega	Kesega	Abramis ballerus CUV. (U Slavoniji zovu kesegom i neke druge vrste bielih riba).
Klen	Kljen	Squalius cephalus L.
Klin	Kljen	Squalius cephalus L.
Kljen	Kljen	
Kosač	Sabljarka	Pelecus cultratus AG.
Kostreš	Grgeč	Perca fluviatilis L.

Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Krap	Šaran	Cyprinus carpio L.
Krkuša	Krkuša	Gobio fluviatilis AG.
Laks*) (na Neretvi)	Neretvanska glavatica	Salmo marmoratus CUV.
Laksforela*) (na Neretvi)	Neretvanska glavatica	Salmo marmoratus CUV.
Lički pijor	Lički pijor, gaovica	Paraphoxinus croaticus Steind (i 5 srodnih vrsta)
Linjak	Linjak	Tinca vulgaris CUV.
Lipan	Lipan	Thymallus thymallus L.
Lipjen	Lipan	Thymallus thymallus L.
Lipljan	Lipan	Thymallus thymallus L.
Manjak	Manjić	Lota vulgaris CUV.
Manjić	Manjić	Lota vulgaris CUV.
Mekousna	Mekousna	Trutta obtusirostris HECK.
Mekousna pastrva	Mekousna	Trutta obtusirostris HECK.
Menjek	Manjić	Lota vulgaris CUV.
Mladica	Mladica-glavatica	Salmo hucho L.
Mladica-glavatica	Mladica-glavatica	Salmo hucho L.
Moruna	Moruna	Acipenser huso L.
Potočna mrena	Mrena	Barbus fluviatilis AG.
Mrena potočna		Barbus petenyi HECK.
Neretvanska glavatica	Neretvanska glavatica	Salmo marmoratus CUV.
Okruglica	Gavčica	Rhodeus amarus AG.
Okun	Grgeč	Perca fluviatilis L.
Ostriž	Grgeč	Perca fluviatilis L.
Pastrma	Pastrva**)	Trutta fario L.
Pastrva**)	Pastrva	Frutta fario L.
Pastrva amerikanska	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)

*) U Hrvatskoj uobče nema lososa (Laks, Lachs) niti Lachsforelle, a na Neretvi su se donekle udomaćili ovi pogrješni nazivi za neretvansku glavaticu.
**) U Hrvatskoj ima više suvrsta, odnosno podvrsta obične potočne pastrve. N. pr. pastrve iz dunavskog poriečja razlikuju se od onih iz Neretve i njenih pritoka itd.

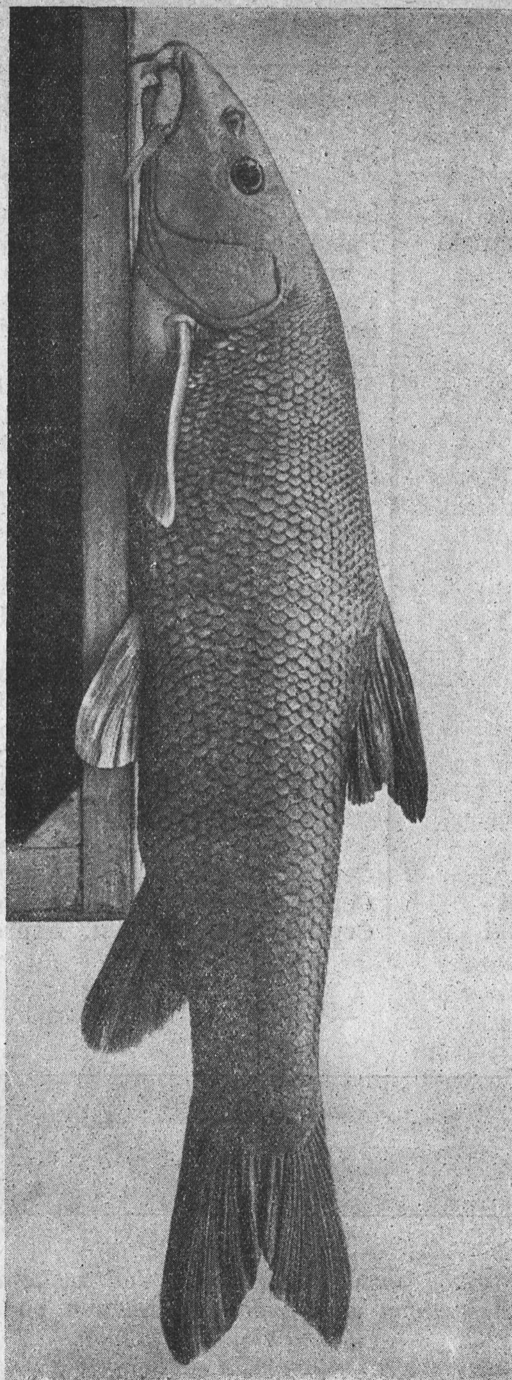
Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Pastrva dužičasta	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)
Pastrva jezerska	Jezerska pastrva	Trutta lacustris WILL.
Pastrva kalifornijska	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)
Pastrva potočna	Pastrva	Trutta fario L.
Patuljasti somić	Patuljasti ili amer. somić	Amiurus nebulosus RAF.
Pečenica	Pečenica	Abramis brama CUV.
Peš	Peš	Cottus gobio CUV.
Pijor lički	Lički pijor, gaovica	Paraphoxinus croaticus STEIND. (i 5 srodnih vrsta)
Piškor	Čikov	Cobitis fossilis L.
Platnica	Platica ili plotica	Leuciscus virgo HECK.
Pliska	Uklija	Alburnus bipunctatus HECK. (i više srodnih vrsta)
Plotica	Platica ili plotica	Leuciscus virgo HECK.
Podust	Podust	Chondostroma nasus L.
Podustva	Podust	Chondostroma nasus L.
Potočna mrena	Potočna mrena	Barbus petenyi HECK.
Potočna pastrva	Pastrva	Trutta fario L.
Regenbogenforelle	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)
Sabljarka	Sabljarka	Pelecus cultratus AG.
Sapača	Potočna mrena	Barbus petenyi HECK.
Sinac	Pečenica	Abramis brama CUV.

Abecedni popis dobrih i pogrješnih naziva	DOBRI NAZIVI	Znanstveni nazivi
Slinavac	Šmrkiš ili balavac	Acerina Schraetzer CUV.
Smuđ	Smuđ	Lucioperca sandra CUV VAL.
Som	Som	Silurus glanis L.
Somić amerikanski	Patuljasti ili amer. somić	Amiurus nebulosus RAF.
Steinforelle	Pastrva	Trutta fario L.
Šaran	Šaran	Cyprinus carpio L.
Šarenka	Kalifornijska pastrva	Trutta shasta JORDAN i Trutta iridea GIBBONS (2 vrste)
Šil	Smuđ	Lucioperca sandra CUV. VAL.
Škobalj	Podust	Chondostroma nasus L.
Šmrkiš	Šmrkiš ili balavac	Acerina Schraetzer CUV.
Štuka	Štuka	Esox lucius L.
Schiel	Smuđ	Lucioperca sandra CUV. VAL.
Ugor	Jegulja, ugor	Anguila fluviatilis AG.
Uklija	Uklija	Alburnus bipunctatus HECK. (i više srodnih vrsta)
Vretenac	Čep ili vretenac	Aspro zingel CUV.
Vretenac mali	Čep ili vretenac mali	Aspro vulgaris CUV.
Vretenac veliki	Čep ili vretenac veliki	Aspro zingel CUV.

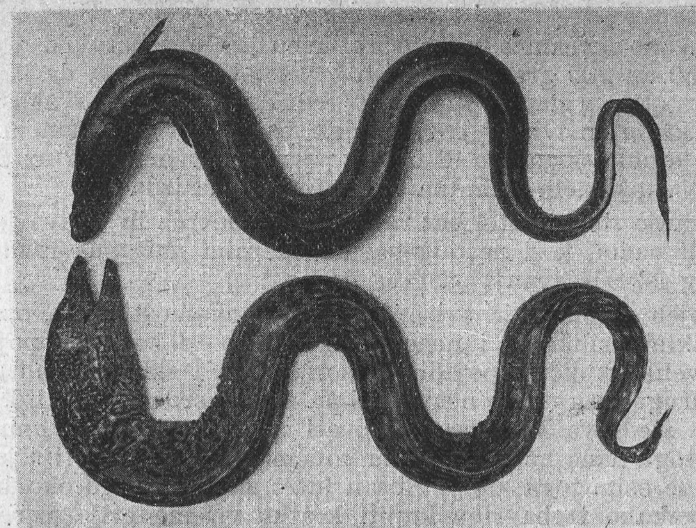


Srdela

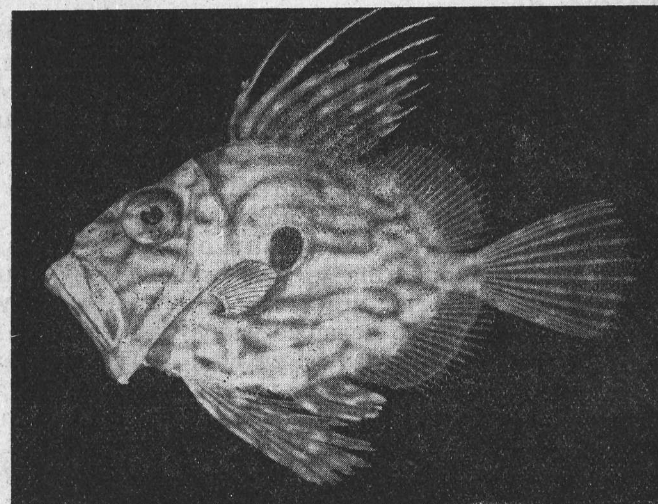
Ova ribica je obće poznata. Love je u Jadranskom moru u velikim količinama. Prerađena u ulju dolazi u trgovini pod nazivom sardina (u limenim kutijama).



Mrena
je poznata po cieloj Hrvatskoj. Dobra je za jelo, ali mnogima škodi njena ikra. Lako je poznamo po mesnatim ustima i po četiri brka.



Ugor i murina
Ugor (gore) za jelo je vrlo dobar, osobito za brudet. Murina (dolje) je izvrsna za jelo.



Kovač
je prava poslastica. Ime mu potiče od crne mrlje, koju nosi na svakoj strani tiela. Navodno ga je u pradavna vremena ulovio neki kovač svojim crnim prstima. Po talijanskom nazivu »San Pietro« bio je to Sv. Petar, ribar po zanatu.

Pojedine kućanice nabavljaju ribu, računajući kod toga na osobu 150 do 300 grama ribe, ali to zavisi i od toga, da li se riba daje na stol kao glavno jelo ili sporedno. Uz ribu ide svako povrće, osobito krumpir i zato treba uviek paziti, da s kuhanom ribom bude na stolu i krumpir ili drugo povrće, a s prženom uz to još i salata. Na taj način je hrana korisnija, a riba izdašnija.

Davanje ribe na stol bez raznovrsnog povrća ili variva je davno zastarjeli način, koji ne odgovara modernim načelima razumnog i potpunog iskorišćavanja sastava hrane.

Uspjeh ribolova je ovisan o raznim okolnostima, a osobito o vremenskim prilikama i nepogodama. Zato se kadkada pojave na tržištu velike količine pojedinih morskih (a i sladkovodnih) vrsta, dok ih drugi puta uobće nema. Na pr. skuše, srdele, tune itd. Prema tome će štedljiva kućanica kupovati u takovoj prilici onu vrstu, koja se toga dana nudi u velikim količinama, ali i uz jeftiniju cienu. Događa se osim toga, da je riba u jutro skuplja, nego oko 10 ili 11 sati. Svakako treba ribu kupiti kratko vrieme prije priredbe pa zato i tu se može nešto uštediti.

Nije dobro ostaviti ribu zamotanu u papir ovako kako je donešena sa tržnice. Papir treba odmah ukloniti, a ribu očistiti.

Morske ribe je dobro nakon čišćenja nakapati ili natrljati sokom od limuna ili octom, izvana i iznutra- a svaku ribu ili komad ribe treba umjereno i oprezno također izvana i iznutra natrljati sitnom solju.

Peraja od većih riba treba odrezati, jer kod prženja ili pečenja upiju dosta masti ili ulja, a ipak na pečenim perajima nema što za jesti. Od peraja, glave, jetra, kod većih riba i od srca pa od izvađenih većih kosti, može se prirediti malo, ali dobre riblje juhe tako, da u odpadke gotovo ništa ne ide.

Riba se može priređivati jednako na masti, kao i na maslacu ili ulju. Tvrdnja, da je riba dobra samo na ulju ili samo na maslacu nije osnovana, kao ni tvrdnja, da se poslije objeda za ribom ne smije piti voda, nego samo vino. Istina je, da sladokusci osjećaju razliku, osobito kod stanovitih ribljih vrsta, da li je riba pripravljena na ulju, maslacu ili masti, ali to ne može važiti kao zakon ili obćenito pravilo. Milijuni ljudi upotrebljavaju za ribu isključivo maslac, dok drugi milijuni imaju opet samo ulje na razpoloženje. To zavisi od prilika u pojedinim zemljama ili krajevima. Ova pak kućanica, koja ima mogućnosti slobodnog izbora masti, maslaca ili ulja, odlučiti će se u svakom slučaju prema ukusu svome ili svojih ukućana. Raširen je običaj, da se u mast za pripravljanje ribe doda nešto maslaca, radi ugodnijeg ukusa ili mirisa.

Ima ljudi čija narav ne podnosi riblje meso, niti miris ribe pa im čak i škodi takvo jelo. Drugi opet ne trpe rakove ili njihov miris. Takvi izuzetci i pojave u kućanstvu su posebna briga za kućanice, ali to su srećom riedke pojave.

Kada djeca jedu ribu, treba ih dobro poučiti u opreznom i pažljivom odstranjivanju ribljih kosti, a dakako, za malu djecu će to učiniti majčina zlatna i brižna ruka.

Svaka riba se može kuhati, peći i pržiti, pa i tu vriedi kao glavno pravilo: mogućnosti, zalika masti, maslaca, ulja, brašna i drugoga. Kao polazna točka u izboru načina priredbe je obična riba kuhana ili pečena bez posebnih začina na jeftin i jednostavan način. Konačna točka je sladokusno priređeno, skupo i izabrano riblje jelo sa raznim začinom, mirodijama i dodatcima. Između te dvije međašne točke svaka će se kućanica najbolje snaći prema svojim mogućnostima.

Evo kako vrlo dobro i duhovito piše o pripravljanju ribe pisac Vejsil Ćurčić u svom djelu »Narodno ribarstvo u Bosni i Hercegovini.«

»... o pripravljanju ribe ..., jer kad se je gladno, nema mnogo izabiranja, već se gleda, da se što prije dođe do zalogaja. Tada je dobra i samo obarena i malo posoljena riba, bez ikakvog drugog začina ili samo malo posirćetena. Kome je Bog dao da može maslom zacvrknti ili kajmakom zaliti, a još tomu i malo luka ukrižati, taj zna onda šta jede. Sit čovjek može dakako i počekati, dok se riba i i popriga na maslu, ali je prigaju samo, kada je pretila i kada ona sama sebe može popригati. ... «

Isti pisac još navodi, kako u Hercegovini, kada pripravljaju ribu (gaovice) često nemaj ni soli pa zato očišćenu ribu izmiešaju sa jasenovim lišćem, koje ima slan okus.

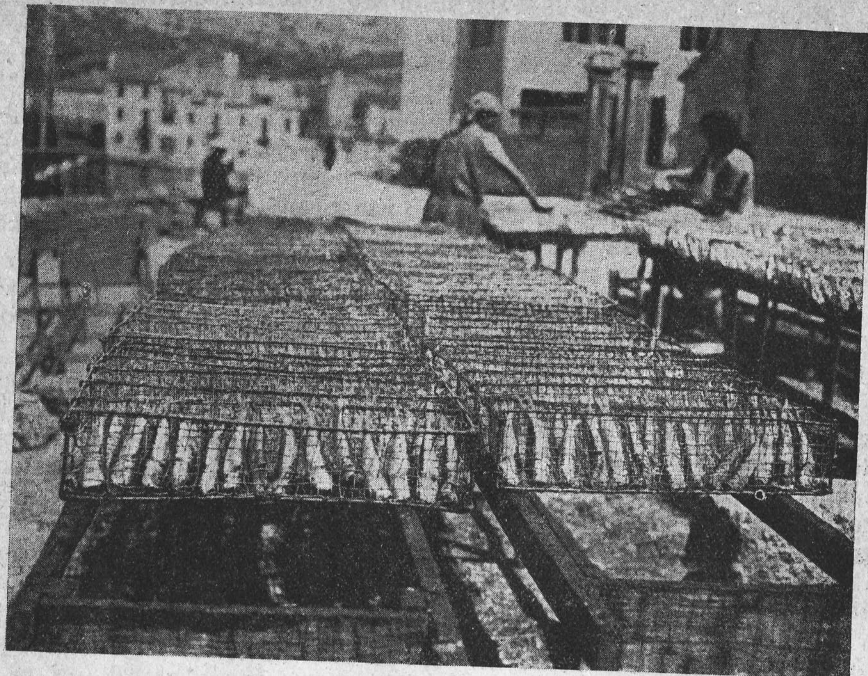
Mlade ribe su bolje i tečnije, ali premlade ne valjaju. Nadalje su ribe bolje prije mriesta, dok se nisu iztrošile naporima množenja i dok još imaju u sebi ikru ili mlieč.

Zabranjeno je loviti sladkovodne ribe u vrieme mriesta, a isto tako je zabranjeno prodavati ih ili kupovati. Također je zabranjeno loviti, prodavati i kupovati sladkovodne ribe, dok su sasvim sitne i nedorasle, pa je za svaku vrstu propisana najmanja mjera, kao i vrieme lovostaja. Za ribu iz ribnjaka ne vriede propisi lovostaja.

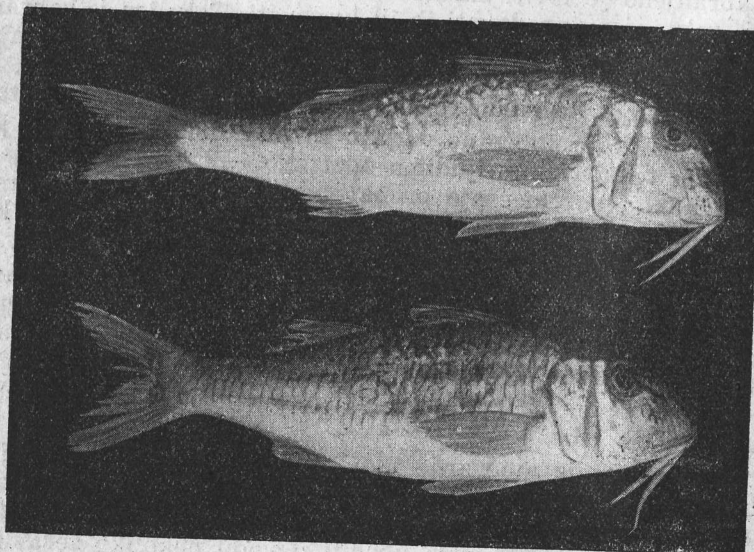
Ima riba, koje uobće ne valjaju za jelo, dok se mrieste, jer im je meso bez teka. Nekim ljudima opet škodi ikra od mrene, jer izaziva mučninu i poremećenje probave. Naprotiv od drugih vrsta je ikra vrlo dobra i tečna, osobito za juhu. Od ikre se priređuje kaviar na domaći i na tvornički način.

Krv jegulje nije dobra za jelo, pače je otrovna, ali kuhanjem ili priredbom uobće, gubi se njeno otrovno svojstvo. Ubodi peraja ili bodlja stanovitih morskih riba su otrovni, te izazivaju upale. N. pr. škrpina, golub, pauk i dr. Uobće treba paziti kod čišćenja i posla sa ribom, da se ne ozliede prsti ili ruka na ribljim čeljustima kod velikih zubatih riba.

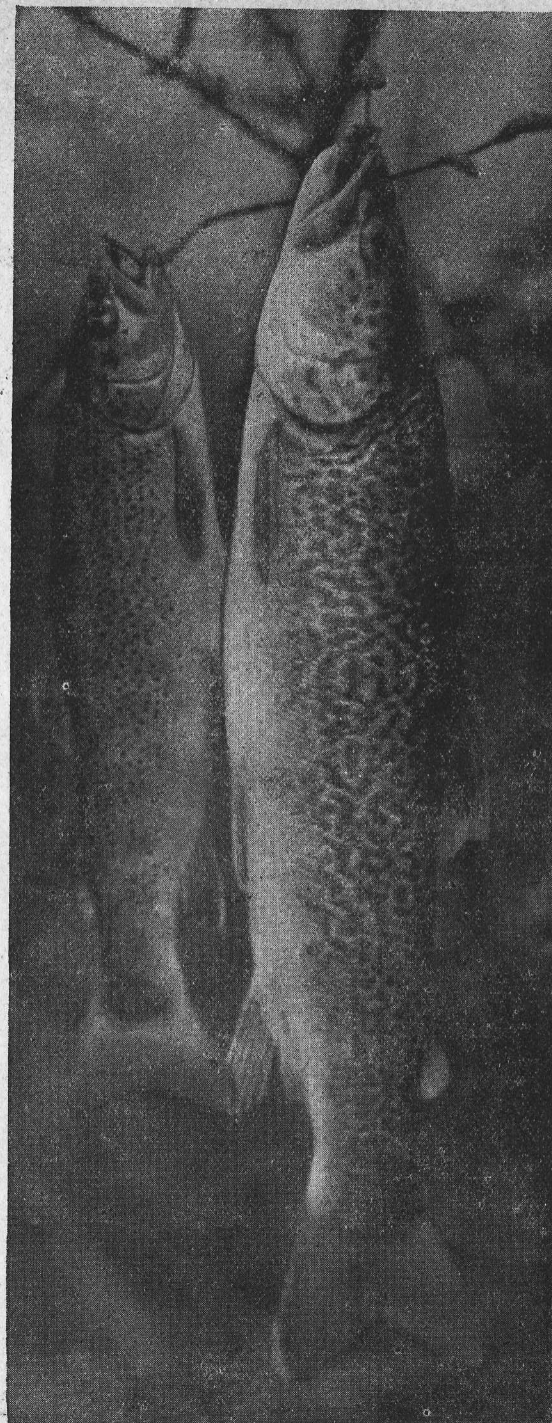
Ako su ribe iz močvarne ili muljevite vode pa imaj miris po mlju, mogu se — ako su žive — staviti u tekuću vodu, gdje za koji dan djelomično ili posve izgube miris po zemlju. Može se također za vrieme khanja takve ribe, ubaciti u vodu nekoliko žeravica (od drveta), kako preporuča u svojoj knjizi g. Š. Bernasova.



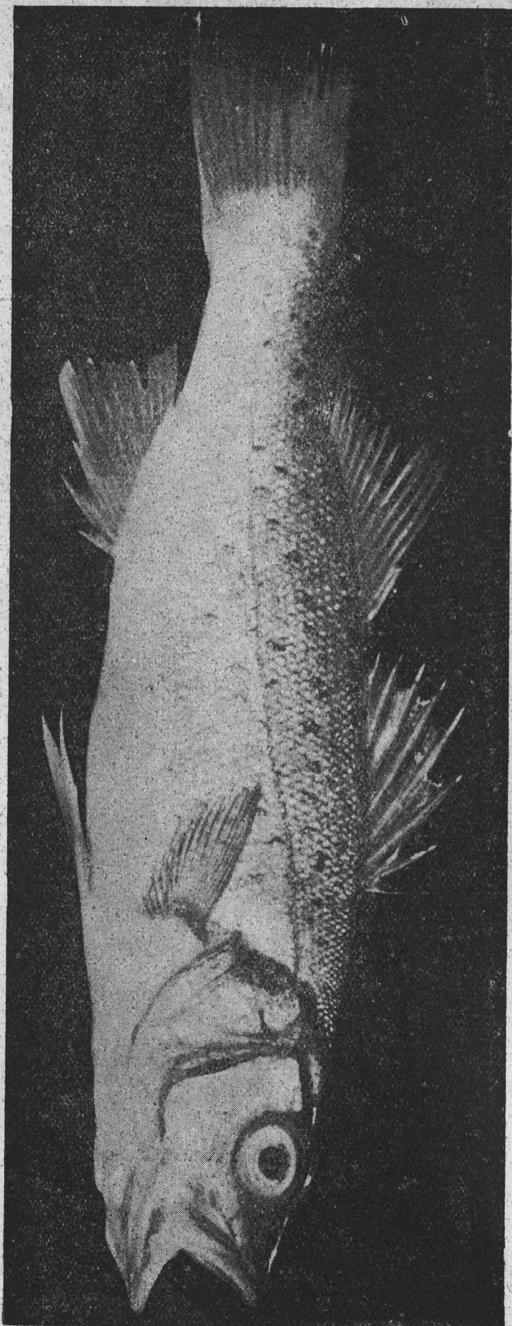
Sušenje srdela za preradbu u ulju.



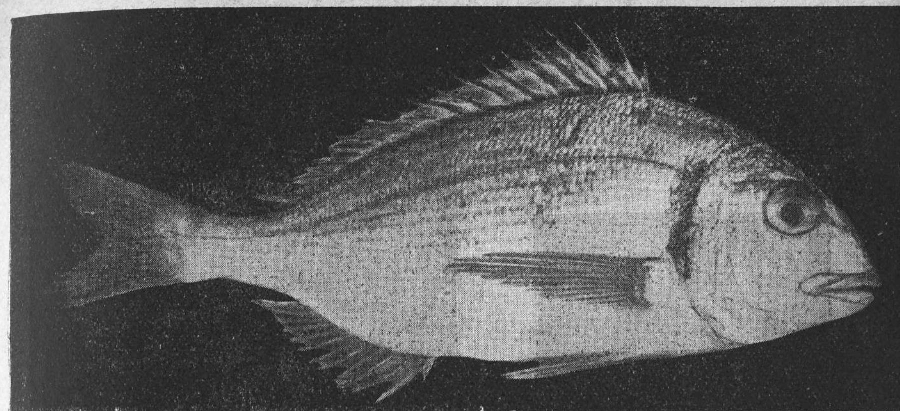
Trlja-batoglavica i prava trlja.



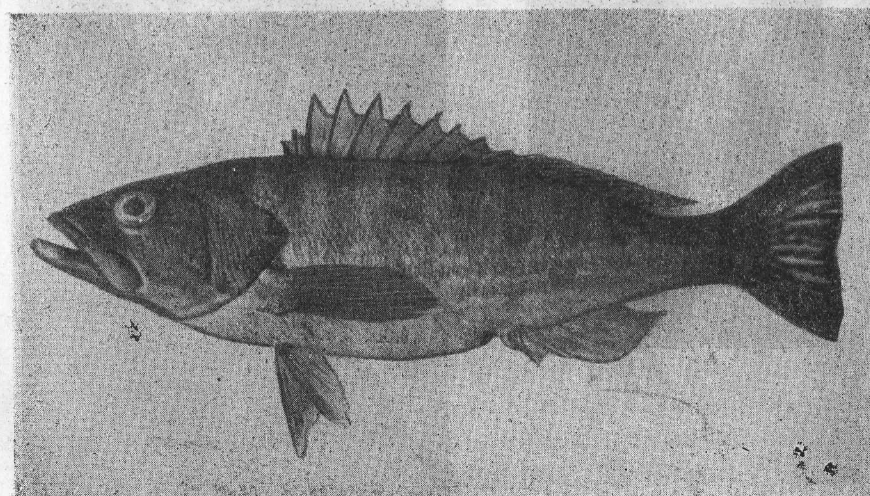
Glavatica iz Neretve (dolje) i pastrva iz Neretve (gore).



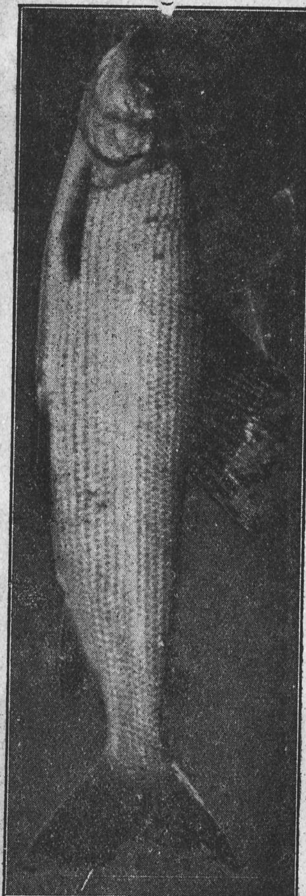
Mladi lubin
pozna se po piknjama, kojih odrasli lubin nema.



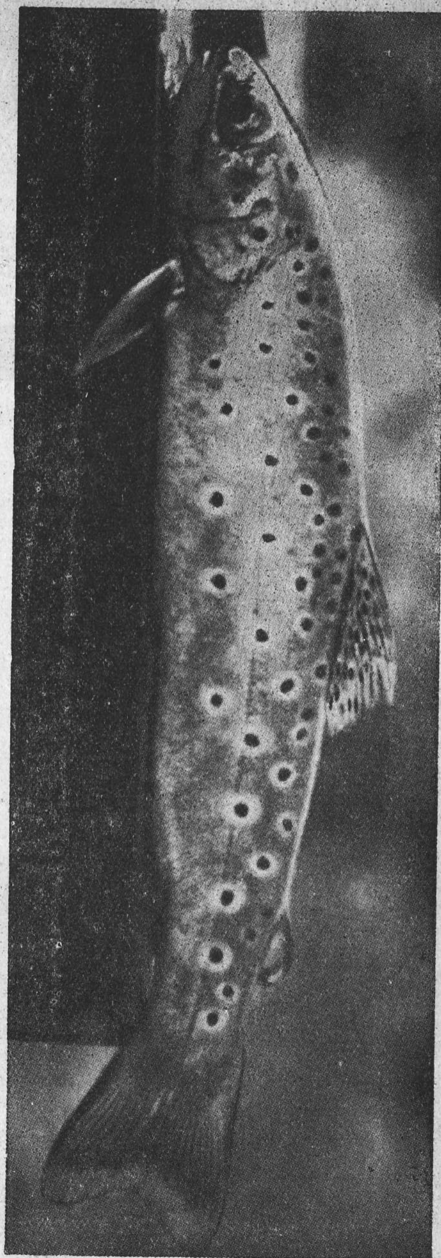
Podlanica ili komarča.



Kanjac



Lipan



Potočna pastrva

Kuhati i peći ribu, to su dva temeljna načina priredbe ribe. Iz tih temeljnih načina razvila se je sva današnja kuharska vještina priređivanja raznovrsnih jela od riba.

Za kuhanje se može uzeti tako reći svaka riba, ali ipak pojedine vrste su bolje za kuhanje, nego ostale. Od slatkovodnih riba vrlo je dobra za kuhanje štuka, osobito smuđ, zatim pastrva, karas, linjak, glavatica - mladica, mrena i druge, a od morskih riba su dobre za kuhanje: zubatac, lubin, trupac, kanjac, cipol, oslić, raža, ušata, podlanica i mnoge druge.

Ako pođemo sa početne točke za priredbu ribe opisane na str. 29., onda ćemo se osvjedočiti, da je riba sama po sebi vrlo ukusna, ako je skuhana u slanoj vodi i jedemo je bez začina sa kruhom ili krumpirom. Isto tako je dobra sama po sebi pečena riba, posoljena, bez začina. To su dva najjednostavnija načina za ribu, a svi drugi izlaze iz njih.

Obično kuhana i obično pečena riba je izvrstna lagana i dietna, a uz to postna hrana. Ovako jednostavno priređena riba zadrži svoj posebni riblji miris i okus, kojeg većina ljudi osobito cieni.

U sliedećim naputcima često se navodi, da je ovaj ili onaj način za ovu ili onu vrstu ribe, poimence navedenu. Međutim ističemo ovdje za sve te načine, da se po njima mogu priređivati i druge vrste riba, koje u pojedinom naputku nisu poimence spomenute.

Posebno su dane upute za riblje i t. zv. ribarske juhe, a posebno za kuhanu ribu.

Dobro je ribu kuhati u posebnim posudama sa podložkom na kojega ribu privežemo i onda kuhanu lakše izvadimo i postavimo na zdjelu, bez opasnosti da nam se raspadne. Tako riba dođe na stol kuhana, ali ciela, što je vrlo liepo.

Kada ribu kuhamo, moramo pripaziti da u posudi bude toliko vode da je ciela riba vodom pokrivena. Ako voda sa ribom na prenagloj vatri žestoko kipi i ključa, riba će se također razpasti.

Kuhati možemo sitnije i krupnije ribe u cielosti. Ako metnemo više manjih riba u istu posudu za kuhanje, onda je dobro osobito pripaziti, da se ribe ne porazpadaju, odnosno ne prekuhaju. Prekuhana riba gubi vrlo mnogo od dobrog okusa i tečnosti.

Preporuča se pročitati sve sliedeće naputke redom, jer u mnogima ima sadržanih raznih obćenitih uputa.

1. JEDNOSTAVNO KUHANA RIBA.

Ribu, očišćenu i to cielu sa glavom (vidi upute na str. 15. i 16.) stavimo u kipuću, slanu vodu. Zatim pustimo da se riba kuha 15 do 25 minuta, već prema veličini ribe.

Kada oči pobiele i izkoče kao biele tvrde kuglice i kada se pojedine peraje ili kosti dadu lako izvaditi i odieliti od mesa, onda je riba kuhana. Ako voda jako ključa, dobro je posudu s ribom potegnuti na kraj da se riba na laganoj vatri do kraja prokuha (može i pod poklopcem u pari).

Ovako jednostavno kuhanu ribu možemo jesti sa kruhom i krumpirom ili drugim povrćem, kao najlakše za probavu, ukusno jelo.

2. KUHANA RIBA SA ZAČINOM.

Pristavimo vodu za kuhanje, u koju metnemo dosta soli, zatim peršina (koriena i lišća), narezane mrkve i luka. Kada ovo sve zavrije, stavimo u to ribu (cielu sa glavom) i kuhamo je 15—25 minuta. Ako je riba vrlo krupna moramo pripaziti, da se skroz prokuha i da meso lako odpada i u sredini od hrbtenjače.

Riba se daje na stol ciela, vruća, a ne vadi se iz vode prerano, da se odviše ne ociedi i odviše ne osuši.

Ovako kuhanu ribu može svaki ukućan na tanjuru začiniti, po volji sa nekoliko kapi octa ili limuna.

3. KUHANA RIBA SA MASLACEM.

Riba se skuha kao pod br. 2., a zatim se dade na stol na ugrijanoj zdjeli, oblivena vrućim maslacem i obložena sitnim, okruglim, krumpirima, kuhanim u slanoj vodi sa nasjeckanim peršinovim lišćem. Ako nemamo sitnog okruglog krumpira, koji je za ovu svrhu ljepši, možemo uzeti krupniji krumpir narezan po dužini. Vrući maslac se može još i posebno dati u šalici na stol, a također i krumpir tako, da svaki ukućan može po volji dodati maslaca ili krumpira.

4. KUHANA RIBA SA MIRODIJAMA

Pristavimo primjereno posoljenu vodu, u koju stavimo lišća i koriena od peršina, zatim mrkve, luka, celera, polovicu limuna (narezano), nekoliko cielih zrna bibera, oko 1 dl dobrog bielog vina, do 1 dl ulja, 1 dl finog octa, lovorovog lišća itd.

Kada sve ovo zakipi metnemo unutra već očišćenu i priređenu ribu, po mogućnosti privezanu na podložak za kuhanje ribe. Ribu kuhamo kao pod br. 1. pažljivo i lagano 15—25 minuta. Daje se na stol vruća sa kuhanim krumpirima i vrućim maslacem, kao pod br. 3.

5. MORSKA KUHANA RIBA SA ULJEM I LIMUNOM.

Ribu, kuhanu kao pod br. 4., po volji bez vina ili sa vinom, sa pojedinim mirodijama ili bez njih, ali sa sokom od limuna, odnosno octom, stavimo na toplu zdjelu i dajemo vruću na stol. Neki je vole posuti sa nešto sitno izsjeckanog ili stučenog češnjaka. Vrlo je dobro ribu na zdjeli obliti sa nešto juhe u kojoj se kuhala, zatim nakapati dosta soka od limuna i finoga ulja. Ulje i limun daju se još i posebno uz to na stol. Kao dodatak najbolji je kuhani krumpir, a mogu se uzeti i drugi dodatci od povrća.

Ovako se mogu prirediti i sladkovodne ribe.

6. MORSKA KUHANA RIBA SA MASLACEM.

Ribu, očišćenu i opranu i posoljenu ostavimo kratko vrieme da se ociedi položivši je koso na kakvu posudu ili kuhinjsku dasku. Zatim je stavimo na pol sata u mlieko ili vodu pomiešanu na pol sa mliekom, a onda ociedimo i nakapljemo sokom od limuna i metnemo kuhati kao pod br. 5., ali bez vina. Kuhanu ribu oblijemo vrućim maslacem.

7. HLADNA KUHANA RIBA.

Ribu, skuhanu kao pod br. 4. izvadimo i položimo na zdjelu da se ohladi, zatim je zauljimo, po volji pospemo sitno tucanim biberom, obložimo ploškama limuna, uresimo lišćem povrća i povrćem te dademo na stol. Mjesto limuna možemo uzeti finoga octa.

8. KUHANA RIBA SA OCTOM, LUKOM ILI HRENOM.

Ribu, kuhanu kao pod br. 3. ili 4., zatim ohlađenu, možemo jesti isti ili drugi dan, obloženu sa fino rezanim lukom ili kiselim, odnosno svježim ribanim hrenom, oblivenim finim octom i uljem.

9. KUHANA RIBA SA MAJONEZOM.

Ribu, kuhanu cielu, sa glavom, ohlađenu, metnemo izpruženu na zdjelu, dužu od ribe, uresimo okolo sa zelenim peršinom, crvenom rotkvicom itd., a ribu oblijemo majonezom ili umakom (sosom). Majonez i umak se pravi na više raznih načina i uzima se za razna druga jela, a ne samo za ribu. Zato naputak za razne vrste ovdje ne donosimo, jer ih kućanice znadu, odnosno mogu ih naći u kuharskim knjigama. Navodimo samo po jedan naputak za majonez i umak.

Majonez od jaja: Miešamo 3—5 sirovih žutanjaka i po malo dodajemo miešajući, do 1 dl ulja. Zatim naciedimo unutra sok od polovice limuna, dodamo 1 žlicu gorušice i soli.

Tartar-umak (sos): U majonez načinjen kao što je gore rečeno, nasjeckamo vrlo sitno 1 kiseli krastavac, izmrvimo 1 sardelicu, dodamo fino sječenog luka, ako imamo i nešto kavijara pa to sve dobro izmiešamo.

10. PASTRVE KUHANE NA PLAVO.

Pažljivo očišćene tako, da koža ostane čitava, zatim oprane i umjereno posoljene pastrve, natrljamo izvana po koži jakim octom, od čega će koža kuhanih pastrva biti liepe plave boje. Onda ih položimo u zakipjelu, umjereno slanu vodu i kuhamo 15—20 minuta. Kuhane pastrve oprezno izvadimo i liepo poslažemo na ugrijanu zdjelu te obložimo okruglim, sitnim, kuhanim krumpirom sa peršinom. Sve to oblijemo vručim maslacem, kao pod br. 3.

Ovako, na plavo, kao pastrve, mogu se kuhati i druge ribe.

11. LIČKA ŠTUKA KUHANA.

Ličkim štukama nazvane su štuke iz rieke Gacke. Odlikuju se posebno tečnim mesom, valjda zato, jer žive za razliku od štuka u drugim riekama i barama, u Gackoj t. j. u hladnoj pastrvskoj vodi, gdje od riba imadu za hranu u glavnom samo pastrve, a dakako i manje štuke. Hrane se dakle vrlo plemenitom hranom. Zbog toga su štetne pa je dopušteno loviti ne samo odrasle štuke, nego i sitne nedorasle, a mogu se jesti skupa sa sitnim kostima, jer te budu nakon kuhanja mekane kao guma, dakle nisu opasne.

Kuhaju se u slanoj vodi, bez mirodija, a jedu se vruče ili hladne, sa octom i uljem.

12. KUHANA JEGULJA.

Kožu od jegulje ogulimo tako da je kod glave zarežemo unaokolo i onda prema repu zgulimo, zatim očistimo utrobu i krv te ribu operemo, a onda kuhamo u slanoj vodi sa octom i zelenjem. Kuhanu jegulju malo ociedimo i dajemo na stol sa kuhanim krumpirom i gorušicom.

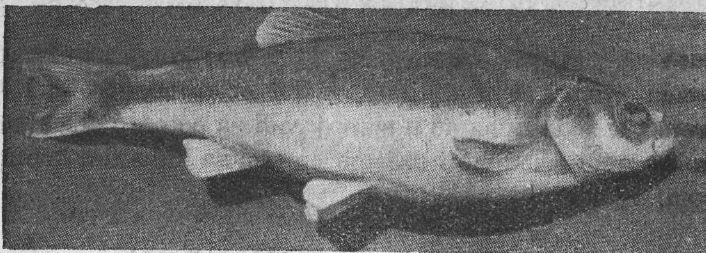
13. KUHANI ŠARAN U KOMADIMA.

Očišćenog i opranog šarana izrežemo poprieko u komade 5—6 cm debele, posolimo ih i ostavimo na zdjeli. Dotle pripravimo posudu za kuhanje sa 3 diela vode, 1 dielom dobrog octa, a u to metnemo soli, zrnje bibera, lovorovo lišće i narezani luk. Kada to sve prokipi, položimo unutra komade šarana i kuhamo 15—20 minuta, a zatim komade ribe izvadimo i dajemo na stol oblivene vručim maslacem s prženim mrvicama.

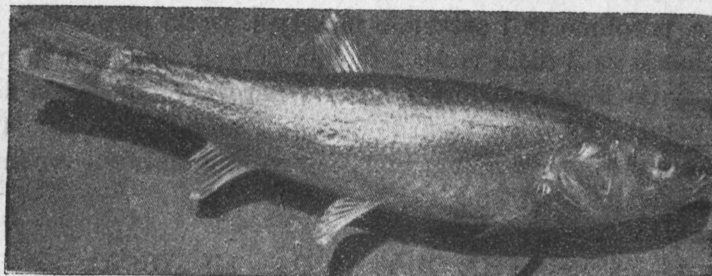
14. KUHANA GLAVATICA - MLADICA (ili druga krupna riba).

Glavatica - mladica je vrsta krupne ribe pa se po propisima ne smiju loviti niti u promet stavljati primjerci, koji su manji (kraći) od 50 cm. Trgovci ribom često prodaju sječenu glavaticu, kao n. pr. sječenu somovinu. Međutim za svečane zgode može se ciela krupna glavatica kuhati pa isto tako ciela dati na stol. Obzirom na njen liep oblik, liepe boje, a osobito izrazitu liepu glavu, pruža krupna glavatica, kao i neke druge krupne sladkovodne i morske ribe, vrlo dobru priliku i zgodu vještim kućanicama i kuharima, da pokažu svoju kuharsku vještinu i svoj ukus kako će ovakvu veliku ribu dobro skuhati, a ipak cielu u njenom prirodnom obliku, a ukrašenu i liepu obloženu, dati na svečani stol pred pozvane goste ili pred birane ljubitelje riba i sladokusce.

Krupnu glavaticu - mladicu (kao i drugu krupnu ribu) očistimo pažljivo i oprezno da nigdje ne ogulimo ili oštetimo kožu. Peraje, rep i glavu ostavimo u cielosti. Zatim ribu operemo te iznutra i izvana umjereno posolimo. Za kuhanje ovakve ribe moramo imati posebnu vrlo dugu posudu. Kada zakipi posebno pristavljena slana voda kao pod br. 4. (oprez kod soljenja vode, kao i ribe), onda ribu privezanu za podložak, položimo ispravljenu po dužini u posudu za kuhanje i obliemo u drugoj posudi već skuhanom vručom juhom (br. 4.) tako, da riba bude podpuno pokrivena tekućinom. Kuhamo je, prema veličini, 15 do 30 minuta, dobro pazeći i prigledajući, da se



Gaovica ili lički pijor



Gaovica ili lički pijor

ne raskuha i ne razpadne. Vrlo vješta kućanica će ovakvu ribu skuhati tako, da joj niti koža na nekim mjestima ne popuca, što osobito liepo izgleda u zdjeli na stolu.

Ribu dajemo na stol vruću, kao pod br. 3. ili br. 4., a može se jesti i hladna, kao pod br. 7.

Na zdjeli ribu uresimo i obložimo za ukras lišćem i povrćem, a također ako imamo, i kuhanim racima i sl., da pojačamo liep utisak na goste ili ukućane, jer je poznato, da ovakav prizor godi očima, pobuđuje zadivljenje, a potom prirodnim putem, na taj način izaziva jaču želju za jelom, budi i potiče jači tek te uzrokuje obilnije izlučivanje probavnih sokova i tako privodi ribu kao hranu pravoj svrhi.

II.

RAZNA DRUGA JELA OD RIBA.

15. JEDNOSTAVNO PEČENA RIBA

Peći se mogu i sitnije ribe pa i one najsitnije, kao i sasvim krupne, izrezane na komade. U tom slučaju treba pažljivo svaki komad umjereno posoliti, odnosno lagano natrljati solju. Ribu, koju

smo odredili za peći, moramo dobro ostrugati, očistiti i oprati prema napred navedenim uputama.

Peći možemo na masti, maslacu ili ulju, koje treba predhodno dobro ugrijati tako, da cvrči, kada stavimo ribu unutra. Koliko ćemo staviti masti, maslaca ili ulja, zavisi od mogućnosti, ukusa i želje. Ako je riba ili komadi ribe krupni, treba ih okretati da se s obje strane izpeku. Riba je brzo pečena pa ako je prepečemo počne se raspadati na komade.

Jednostavno pečena riba sačuva svoj prvobitni, izvorni miris i okus te je vrlo ugodna i lako probavljiva hrana. Jede se sa pečenim ili kuhanim krumpirima, varivom, salatom, kiselim krastavcima, paprikom itd., a također i sa kuhanom tjesteninom, rižom itd.

16. PEČENA RIBA U BRAŠNU.

Ribu priredimo kao pod br. 15., ali je predhodno uvaljamo u brašno, koje prione na vlažnu riblju kožu i meso. Zatim je pečemo isto kao pod br. 15. i dajemo na stol sa istim dodatcima.

17. PRŽENA RIBA U MRVICAMA (POHANA)

Ribu ili komade ribe pripravimo za prženje kao pod br. 15. ili 16., a onda uvaljamo u brašno, zatim u jaje pa u mrvice. Kada smo sve komade tako pripravili, stavljamo ih na vrelu mast, ulje ili maslac te okrećemo kada jedna strana bude pržena, što poznamo po liepoj, ne pretamnoj boji mrvica. Ako pržimo na masti, dobro je dodati u mast jednu žlicu maslaca.

Pržena (pohana) riba daje se na stol vruća sa dodatkom kao pod br. 15.

18. HLADNA PRŽENA RIBA.

Ribu, izprženu, kao pod br. 16. ili 17., ostavimo da se ohladi, odnosno, ako je ostala od objeda, dajemo je za večeru, kao hladno jelo.

Mnogi ljudi, istom u ohlađenoj ribi, nalaze posebno ugodan miris i okus. Daje se na stol sa raznim salatama, kiselim krastavcima itd.

19. PEČENA RIBA U CIELOM.

Ribu, ne prekrupnu, očistimo, operemo i posolimo. Možemo je također i poprieko narezati do 1 cm dubokim zarezima. Ovakvu ribu

možemo peći u posudi za pečenje na štednjaku ili u pećnici (pečenjarki, »rernu«), kao i na rešetki. Kada je riba izpečena sa obje strane, što se pozna po tome što meso samo odpada od kosti, onda stavimo ribu (ili ribe, ako su manje pa smo ih pekli nekoliko) na zdjelu, polijemo je vrućim uljem sa nasjeckanim lukom ili češnjakom i peršinom te tucanim biberom. Jede se toplo sa salatom i krumpirom, drugim povrćem itd.

20. PEČENA ŠTUKA SA LUKOM.

Štuku očistimo, operemo i posolimo, zatim je položimo postrance u posudu za pečenje, a u trbušnu šupljinu i ozgor na štuku naslažemo tanko rezane ploške luka. Oko štuke stavimo dosta masti, a po mogućnosti metnemo masti i u trbušnu šupljnu. Ovako je ljepše peći manje i tanje štuke, koje ne moramo okretati pa se luk pripрži uz kožu i meso, pusti sok u meso štuke i sve skupa se peče i polieva vlastitim sokom, što daje osobito ugodan okus mesu. Jede se vruče sa dodatkom krumpira i povrća po volji pripravljenog.

21. PEČENA ŠTUKA SA SLANINOM.

Štuku prigotovimo za peći kao pod br. 20., ali bez luka, nego je pokrijemo tankim listićima narezane slanine. Najbolje, ako cielu ribu umotamo u listiće slanine pa je onda svežemo tako da slanina ne može odpasti kod preokretanja ribe. Zatim pečemo štuku u pećnici (pečenjarki, »rernu«) polievajući je. Možemo je jesti sa salatom od krumpira, zelenom salatom i drugim dodatcima.

22. PEČENA RIBA SA MASLACEM.

Ribu prigotovimo za peći i metnemo je na vruču mast, a zatim u pećnicu. Kada je pečena oblijemo je vrućim maslacem. Daje se na stol sa kuhanim mahunama i mrvicama sa maslacem, a po volji i sa drugim dodatcima.

23. SRDELICE I GIRICE.

Sitne srdelice i girice operemo i očistimo. Neki iz sitnih ribica ne vade uobće drob pa ih peku ili prže u cielosti sa glavama i drobom, a tako ih i jedu. Oprane i posoljene ribice uvaljamo u brašno i mećemo na vrelo ulje, odnosno mast. Možemo ih jesti kao glavno jelo, a isto tako uviek ih možemo jesti kao sporedno jelo, sa dodatkom od kuhanog ili kiselog povrća. Vrlo su dobre vruče, kao i hladne.

24. PRŽENE SRDELICE.

Srdelice očistimo i operemo. Po volji ostavimo glave ili ih odrežemo. Neki običaju glave ostaviti, a ribice čiste tako da ih razrežu uzduž po hrbtu izvade drob i hrbtenjaču, zatim ih opet sastave kao ciele i uvaljaju u brašno, jaje i mrvice te meću pržiti na vruče ulje.

Daju se na stol sa limunom, kuhanim krumpirom itd.

25. PEČENA TUNJA, POLANDA I SL.

Ribu narežemo na komade (poprieko) tako da odrezci budu do 2 cm debeli. Ovako izrezanu i posoljenu ribu metnemo u vodu sa nešto ulja i ostavimo da se kvasi 2 sata.

Zatim u posudu za pečenje metnemo dosta ulja, koje možemo razriediti s vodom, dodamo soli, tucanog bibera, po volji i paprike i rajčice. U tom se peku odrezci ribe i daju na stol sa dodatkom od krumpira i drugog povrća.

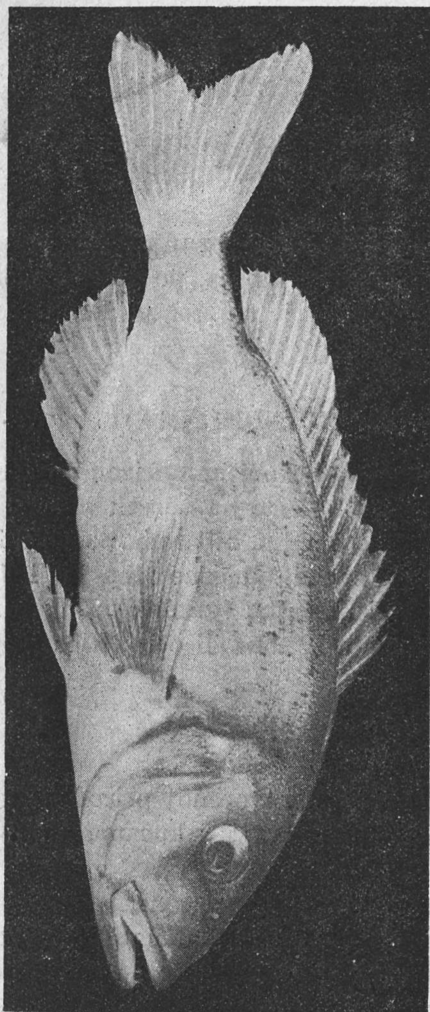
26. RIBE NA REŠETKI (GRADELAMA)

Na rešetki pečene ribe odlikuju se osobitim mirisom i okusom. Sitnije ribe peku se ciele, a krupnije režemo na odrezke. Ribu, prigotovljenu za pečenje, pospemo sitnom solju, biberom, po volji i crvenom paprikom, nakapljemo na odreske, odnosno ribu još i limunovog soka pa metnemo peći na vruču rešetku (gradele). Dok se riba peče valja na nju kapati ulja, limunovog soka ili octa. Riba se jede vruča, a dodatak po volji.

27. RIBA NA RAŽNJU.

Obično se riba na ražnju peče u otvorenoj prirodi, ali sladokuscima za volju mnogi je peku na ražnju i u kućama, na dvorištima i drugdje.

Za ražanj je dobra svaka riba, ali bolje su one, koje su same po sebi masnije (jegulja, šaran, tunja itd.) Ribu nataknemo cielu na ražanj predhodno je očistivši i opravši, pazeći pri tom, da je ne razkidamo, jer će sa ražnja brzo odpasti. Ražanj može biti gvozdeni i drveni. Peći treba oprezno, jer se riba brzo ispeče pa se raspada na komade i odpada sa ražnja. Po volji možemo ribu prije pečenja, osim solju, posuti još i biberom, paprikom, tucanim ili sitno sjeckanim češnjakom ili lukom, a također nakapati limuna, a za vrieme pečenja često nakapati ulja ili maslaca. Možemo na štapić privezati


Zubatac


Plavica

komadić slanine pa je na vatri pripržiti i onda kapati sa slanine, koja se topi, na ribu. Pečena riba jede se sa dodatkom po volji, odnosno prema mjestu i prilici.

28. RIBA SA SLANINOM.

Očišćenu, opranu i posoljenu cielu ribu (a od sječene ribe cieli komad) načičkamo slaninom, izrezanom na rezance te je metnemo peći na mast ili ulje. Ako je pečemo na masti, onda je dobro polievati je, dok se peče, sa maslacem, a zatim i vlastitim sokom. Ako je riba manja, onda je treba nabosti slaninom samo sa jedne strane, pa peći ne okrećući je. Kada je riba pečena i liepo se zarumenila, a slanina pripržila, dajemo je na stol vruću, oblivenu sokom u kojem se je pekla. Jede se sa mahunama, kuhanim i oblivenim sa vrućim maslacem i mrvicama, nadalje sa cvjetačom (karfiolom), krumpirom ili drugim dodatcima.

29. RIBA U PAPIRU.

Ovako se pripravlja riba na izletima u slobodnoj prirodi, odnosno pokraj rieke ili potoka, za vrieme ribolova.

Ribu ne stružemo, nego ljuske ostavimo, samo izvadimo drob i operemo ribu izvana i iznutra. Neki je peru prije paranja samo izvana, a iznutra je na suho izbrišu i otaru tragove krvi, jer da je tako riba sočnija i ukusnija. Ribu posolimo umjereno, a ako je u utrobi bilo vlastite masti, odnosno sala, to ostavimo u trbušnoj šupljini, a možemo po volji dodati unutra malo maslaca, masti ili slanine. To sve pospemo tucanim biberom, a prema želji i ukusu dodamo također nasjeckanog luka ili češnjaka.

Zatim ribu, a ako ih je više, onda svaku posebno, zamotamo u list čistog papira, koji kod glave i repa zasučemo. Ovoj smotak s ribom omotamo još višestruko drugim običnim papirom (omotnim ili novinskim). Tada umočimo na trenutak svaki smotak u vodu tako, da se samo vanjski sloj papira nakvasi, a zatim tako omotane ribe poslažemo u razgrnutu žeravicu i pokrijemo ih žeravicom i pepelom. Prema jakosti vatre ili žeravice, kao i prema veličini ribe, biti će za 10 do 15 minuta pečena. Vanjski mokri sloj papira brzo se osuši i pougljí, a vručina prodre brzo do ribe i u meso, dok se koža sa ljuskama sliepi sa donjim slojem papira tako, da se riba kao u nekakvoj zatvorenoj posudi pari u vlastitom soku i mirisu. Zato je ovako pečena riba vrlo dobra i ukusna.

Pougljeni smotak povučemo na stranu, malo otresemo od žere, ugljena i pepela pa oprezno da se ne opečemo, razrežemo smotak uzduž. Treba pogoditi trbušnu stranu, što kod plosnate ribe, odnosno plosnatog smotka i nije teško. Zatim razklopimo skoreni omot od riblje kože i papira, u kojem ćemo vidjeti pečenu ribu, koja se razpada, odpada sama od kosti i ugodno miriši. Ribu jedemo s raznim dodatcima, ako smo ih ponieli na izlet.

30. PRŽENA JEGULJA U KOMADIMA

Jugulju očistimo kako je to pod br. 12 navedeno. Kod čišćenja je najbolje da je objesimo na čavao ili kvaku i to repom prema dolje pa kožu zgulimo od glave prema repu. Sitne jegulje nije neobhodno potrebno guliti. Oguljenu i očišćenu jegulju izrežemo popriečko na komade, posolimo, zatim kratko vrieme kuhamo u vodi sa zelenjem, a onda ocieđene komade uvaljamo u brašno i razbito jaje te suhe mrvice i pržimo na vručem ulju ili masti, a može biti i na maslu. Daje se na stol sa salatom od krumpira ili zelenom salatom.

31. JEGULJA PEČENA S LUKOM

Jegulju očistimo i priredimo kako je to pod br. 12. i br. 30. navedeno, ali je ne režemo na komade, nego je smotamo u kolut, kojega možemo i zavezati da se ne razmota. Stavi se u posudu za pečenje dobro namazanu mašću ili uljem, a po njoj i oko nje pospe se isjeckanim ili na kolute rezanim lukom, a može se dati i paprike i bibera. Zatim se doda još masti ili ulja i peče u pećnici (rernu) polagano, dok ne dobije rumenu boju. Dok se peče treba je kadkada polievati vlastitim sokom, a pod kraj još i sokom od limuna, a neki obliju i vrhnjem (skorupom) te pustiti da se još malo propeče, te daje na stol s dodatkom po volji: (salata, majonez, sos, krumpir itd.).

32. JEGULJA NA RAŽNJU

Oguljenu i očišćenu jegulju izrežemo na komade, posolimo popaprimo i pospemo na kolut rezanim lukom te ostavimo da sve to stoji i kiseli se 3 do 4 sata. Zatim natičemo komade jegulje na ražanj tako, da nataknemo komad jegulje, pa komad slanine, pa plošku luka, pa komad kruha ili žemičke, pa opet komad jegulje i tako do kraja. Može se peći u pečenjarki (pećnici, rernu) ili na rešetki i otvorenoj vatri). Jede se sa salatom, krastavcima itd.

33. JEGULJA S RIŽOM (RIZOTO).

Jegulju ogulimo, očistimo, izrežemo na komade i stavimo da prikuha 10 do 15 minuta. Za to vrieme u drugoj posudi ugrijemo ulje ili maslac sa narezanim lukom, lišćem od peršina te rajčicom (paradajzom) dok ne porumeni, a onda u to stavimo iz druge posude kuhanu jegulju, dodamo vode i sve zajedno još kuhamo, dok se jegulja posve ne smekša. Onda juhu ociedimo, u njoj skuhamo rižu i zatim opet u to stavimo komade jegulje. Možemo po volji dodati paprike i bibera, a može se dati na stol i sa ribanim sirom parmezanom.

34. JEGULJA SA ČEŠNJAKOM.

Oguljenu i očišćenu jegulju izrežemo na komade, posolimo, uvaljamo u brašno i pržimo na vručoj masti ili ulju. Pržene komade poslažemo u drugu posudu, pospemo sitno rezanim češnjakom i zalijemo octom, pokrijemo i stavimo da još 3 do 5 minuta stoji na peći.

Možemo je jesti s krumpirom i sličnim dodatkom.

35. JEGULJA S VINOM.

Oguljenu i očišćenu i na komade izrezanu jegulju prikuhamo s peršinom, lukom celerom itd., do 10 minuta, zatim je izvadimo, a juhu pustimo da se ohladi. Onda u juhu dodamo čašu dobroga bieloga vina i čašicu jakog octa te u to stavimo opet komade jegulje i kuhamo dok ne budu posve mekani. Juhe ne smije biti odviše, već samo toliko da jedva pokriva komade jegulje. Kuhane komade jegulje poslažemo na vruću zdjelu, oblijemo juhom u kojoj su kuhani, pospemo sitno isjeckanim zelenim peršinom ili koprom i dajemo na stol, gdje dodajemo po volji octa i ulja.

36. JEGULJA ILI DRUGA RIBA SA RAJČICOM

Oguljenu i očišćenu jegulju izrežemo na komade. Zatim izrežemo jednu ili više zrelih rajčica (paradajza), narežemo luka na kolute, dodamo soli i paprike te malo ulja ili masti i sve to pod poklopcem polagano kuhamo. Možemo po potrebi dodati i malo vode, dok se jegulja podpuno ne smekša i ne skuha.

Ovako se mogu priređivati i druge ribe (na pr. tuna, šaran itd.), a na mjesto svježih zrelih rajčica, možemo uzeti i rajčice iz konzerve.

37. PUNJENA JEGULJA.

Oguljenoj i očišćenoj jegulji odrežemo glavu i rep, a zatim je po hrbtu uzduž razrežemo i izvadimo hrbtenicu i rebra tako, da jegulja bude bez kostiju. Na to je posolimo i pustimo da se sol upije u meso. Za to vrieme uzmemo 3 do 6 tvrdo kuhanih jaja (prema veličini jegulje), jedno priesno jaje, nekoliko sardina, lišća od peršina, kopra, sitno nasjeckanih kiselih krastavaca, a onda sve to sitno posjeckamo skupa sa tvrdo kuhanim jajima, a najposlije sa priesnim jajetom. Sada prostremo rasporenu jegulju i to tako da nutarnja strana bude gornja te onda na nju stavimo isjeckane mirodije sa jajima i zatim oprezno jegulju smotamo u kolut i dobro ga svežemo te još umotamo u komad čistog platna i ponovno izvana svežemo. Za to vrieme pripravimo posudu s povrćem, solju, octom, biberom itd. te vodom, koja treba zakuhati, a onda u nju stavimo kolut s punjenom jeguljom neka polagano kuha do tri četvrtine sata. Kuhanu jegulju pustimo da se ohladi u toj juhi, a zatim je izvadimo i stavimo na par sati pod jaki pritisak među dvie daščice. Ovako pripravljenu jegulju narežemo na kriške, koje poslažemo na zdjelu, ukrasimo narezanim limunom, koprom ili peršinom, sardinama i sličnim, te dajemo na stol sa sosom.

38. JEGULJA U PAPRIKAŠU

Očišćenu i oguljenu jegulju izrežemo na komade, zatim posolimo i ostavimo da se sol upije u meso. Za to vrieme narežemo dosta luka i na vrućoj masti ili ulju pripržimo ga, dok ne porumeni i onda na to stavimo komade jegulje te je pržimo zajedno s lukom. Zatim dodamo žlicu brašna, crvene paprike i po potrebi još i soli te soka od paradajza, to sve zajedno polagano kuhamo, dok jegulja ne bude dobra i mekana.

39. JEGULJA U DRHTALICI (HLADETINI, SULCU).

Oguljenu i očišćenu jegulju izrežemo na komade, posolimo i skuhamo, stavivši je u hladnu vodu, zajedno sa mrkvom, peršinom, celerom, lukom i biberom u zrnu. Kada je jegulja skuhana, možemo povaditi kosti iz pojedinih komada, poslagati ih u duboke tanjure ili na zdjelu te obliti prociedenom juhom u kojoj su kuhani. Na hladnom mjestu će se juha stinuti u drhtalicu (hladetinu, sulc). Neki običavaju u juhu dodati par komadića želatine, da se juha bolje i sigurnije stine, međutim ovakova juha od ribe rado se stine i bez želatine. Ohlađeno jelo daje se na stol isti ili drugi dan, sa octom i uljem ili sa majonezom.

Na isti način možemo prirediti i druge ribe (šarana, kečigu itd.).

40. JEGULJA S RACIMA U DRHTALICI (HLADETINI, SULCU).

Jegulju pripravimo na isti način, kako je pod br. 39. navedeno, a posebno skuhamo nekoliko raka te repove i škare očistimo i poslažemo na zdjelu, ukrasimo ih grančicama kopra ili peršina, na to stavimo komade jegulje i onda prelijemo prociedenom juhom te stavimo na hladnom mjestu da se stisne. Daje se na stol, kao i jegulja pod br. 39.

Može se također mjesto zdjele ili dubokih tanjura, uzeti posude posebnih oblika za drhtalicu (hladetinu, sulc) te tako dobijemo još ljepše uobličeno jelo, kada hladetinu istresemo iz tih oblika na zdjelu ili tanjure.

41. PEČENI ŠARAN S VRHNJEM (SKORUPOM).

Očišćenog i opranog šarana posolimo te na hrbtu i postrance načinimo nekoliko dubokih zareza, u koje stavimo sitne komadiće češnjaka sa isjeckanim zelenim peršinom. Ovako priređenog šarana pustimo, dok posebno na masti pržimo da porumeni, na kolute rezani luk. Kada luk pocrveni možemo ga posuti crvenom paprikom i na sve to postaviti šarana da se peče u pećnici (rernu). Za vrieme dok se peče polievamo ga, a pri koncu dodamo soka od rajčica i malo kiselog vrhnja te pustimo još malo u pećnici (rernu) dok provrije. Daje se na stol cieli šaran u komadu s krumpirom, rižom, mahunama i sličnim dodatcima.

42. PEČENI ŠARAN SA ZELENOM PAPRIKOM.

Šarana priredimo kao pod br. 41., ali luka uzmemo manje, a više dodamo krupno rezane zelene paprike i zrele rajčice (paradajze) te po volji vrhnja. Dodatak može biti isti.

43. ŠARAN SA HRENOM.

Narežemo mrkve, peršina, celera, luka i mlade kelerabe na rezance, dodamo luka, soli i nekoliko zrna bibera te pristavimo sve to da se kuha u tri diela vode i jednom dielu octa. Kada je kuhano položimo u to već očišćene i priređene komade šarana da

se kuhaju do 10 minuta. Kada su kuhani, poslažemo ih na zdjelu, a povrće s kojim je riba kuhana, poslažemo naokolo i dajemo na stol sa ribanim hrenom ili sosom od hrena.

44. PEČENI ŠARAN SA KIMOM

Očišćenog i opranog šarana izrežemo na komade, koje posolimo i uvaljamo u brašno te ih na masti, maslacu ili ulju pečemo u pećnici (rernu), posipavši ih predhodno sa obje strane obilno sa kimom. Daje se na stol sa raznim dodatcima.

45. PEČENI ŠARAN S KRUMPIROM.

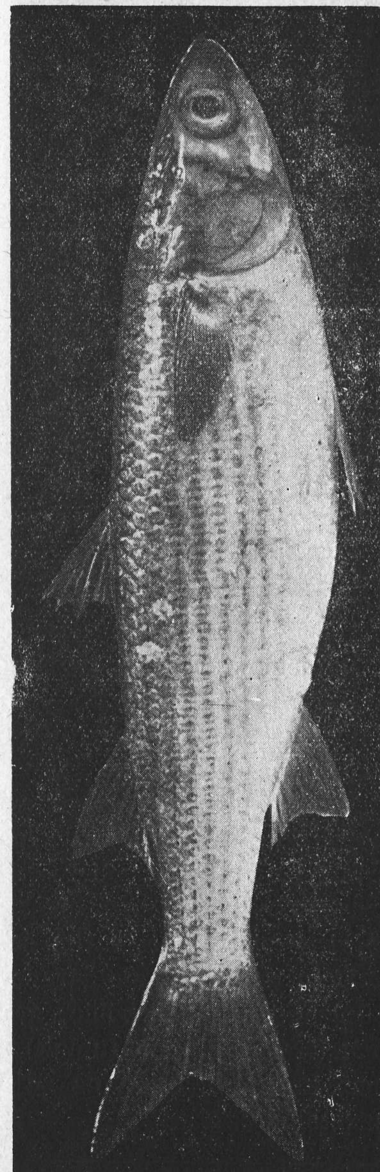
Kuhane komade šarana očistimo od kosti i iskidamo na male komadiće, a dotle pripržimo na maslacu ili masti sitno rezani luk te onda na luku, kada već porumeni, malo pripržimo i priređene komadiće šarana. Dok to radimo, posebno kuhamo nekoliko neoguljenih krumpira. Kada su kuhani i oguljeni, izrežemo ih poprieko na kolute, a onda slažemo u dobro namaštenu posudu, jedan red krumpira, zatim red šaranovog mesa s prigrženim lukom, a među njih dodamo luka narezanog na kolute, bibera ili paprike po volji, soli, nasjeckanog peršina i zalijemo to šalicom juhe, poškropimo rastopljenim maslacem ili mašću (ili uljem), pospemo sirom parmezanom, pripрženim mrvicama i sve to turimo u pećnicu (rern) i pečemo, dok lijepo ne pocrveni.

46. ŠARAN U PIVU.

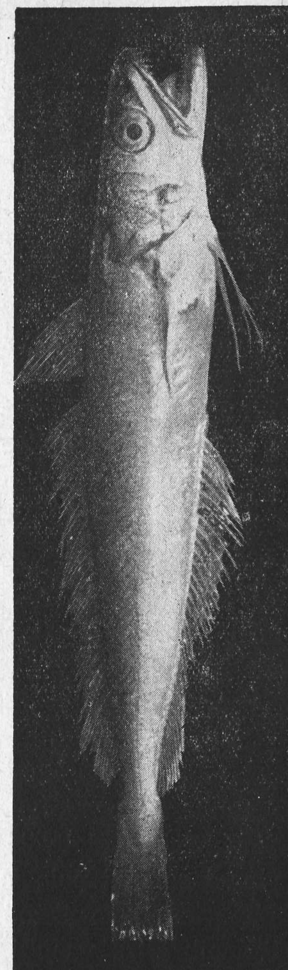
Očišćenog i opranog šarana izrežemo na komade te ga zajedno sa nekoliko zrna bibera, nekoliko listova lovora i nešto soli, polagano kuhamo u pivu, koje ne smije naglo zavriti. Zatim se malo piva odlije a doda octa, maslaca, ikre ili mlieča (ako ga je u ribi bilo), te se sve to na jačoj vatri dobro prokuha, ne miešajući, nego od vremena do vremena protresajući cieli lonac. Pod kraj doda se malo pripрženog brašna, komadi šarana poslažu na zdjelu i obliju sokom u kojem su pripravljeni.

47. ŠARAN U VINU.

Očišćenog i opranog šarana izrežemo na komade, te posolimo. Za to vrieme stavimo dvie, tri žlice masti ili maslaca, sa jednom do dvie čaše crvenog vina, a na to narežemo tanko polovicu limuna, dodamo žlicu mrvica i malu žličicu brašna te kada sve to zavrije,



Cipal



Oslić

položimo unutra komade šarana i pod poklopcem kuhamo na laganoj vatri. Daje se na stol poliveno sa sosom u kojem je šaran pripravljen.

48. ŠARAN S LUKOM I PAPRIKOM.

Na komade izrezanog šarana posolimo umjereno i pospemo sa crvenom paprikom. Zatim narežemo dosta luka i nalijemo hladne vode toliko, da je meso pokriveno te sve to lagano kuhamo približno pol sata. Daje se na stol sa krumpirom kuhanim u slanoj vodi.

49. ŠARAN SA OCTOM.

Šarana očistimo, operemo, posolimo i polijemo jakim i vrelim octom, a zatim narežemo celera, peršina, kiselih krastavaca te sve to stavimo u posudu za peći. Uzmemo zatim octa od kiselih krastavaca i isto toliko crvenog vina te tom smjesom oblijemo šarana toliko, da ga tekućina jedva pokriva. Na srednjoj vatri, pod poklopcem, kuha se, dok šaran ne bude gotov. Zatim se sos prociedi, te šaran dade na stol obliven sosom.

50. ŠARAN ILI LINJAK NA POLJSKI NAČIN.

Po mogućnosti živoga šarana ne ubijemo udarcem, nego zakoljemo i isciedimo krv u ocat prokuhan sa solju. Zatim očišćenog i na komade izrezanog šarana posolimo i ostavimo da stoji, a za to vrieme skuhamo na vodi ili na pivu mrkve, peršina, celera, poriluka, crvenog luka, malo gljiva, nekoliko zrna bibera itd. Ovu juhu pustimo da se ohladi, a onda njome oblijemo šarana te još dodamo korice od limuna, komadić kore od kruha i po potrebi soli te onda sve to zakuhamo na jakoj vatri. Posebno pripržimo na maslacu jednu žlicu brašna, dolivši juhe u kojoj se riba kuha, zatim čašu bielog vina i sok od polovice limuna. U tu smjesu damo šaranovu krv s octom, odnosno nekoliko kocki šećera i nekoliko bobica grožđica, očišćenih od sjemenki te sve to kuhamo, dok sos (umak) ne bude dosta gust. Ovim sosom oblijemo komade šarana na zdjeli, ukrasimo kolutima limuna i damo na stol.

51. PUNJENI ŠARAN.

Uzmemo nekoliko tvrdo kuhanih jaja (prema veličini šarana) te ih posve sitno isjeckamo. Ako je šaran imao mlieč (mlieko od

mužjaka), dodamo ga k isjeckanim jajima i pržimo na maslacu, a onda dodamo još dva žutanjka, bibera, soli, nastrugane limunove kore i dobro promiešamo.

Za to vrieme očistimo i operemo šarana te ga umjereno posolimo, a zatim napunimo napried opisanom smjesom te zašijemo i damo peći u pećnicu (rern) na maslacu, masti ili ulju. Pečenog šarana dajemo na stol sa kuhanim krumpirima posutim isjeckanim peršinom.

52. ŠARAN SA KISELIM ZELJEM (KUPUSOM).

Sitno narezani luk i kiselo zelje pripržimo na ulju, a na to stavimo očišćenog i opranog te posoljenog šarana, te sve to pečemo na laganoj vatri i dajemo na stol sa limunovim kriškama.

53. SOLJENI ŠARAN S RIŽOM.

Soljeni suhi šaran se kvasi u vodi dva do tri sata. Posebno se pripırži sitno isjeckani luk i riža, dolievajući vode. Kada je riža kuhana izreže se očišćeni i ociеđeni šaran na komade i stavi u rižu da vrije oko 10 minuta.

54. SUŠENI ŠARAN S LUKOM.

Soljeni suhi šaran se kvasi u vodi dva do tri sata, onda se očisti i izreže na komade. Zatim se nareže oko 1 kg luka (prema veličini šarana) te se pripırži na ulju, dok podpuno ne smekša i ne potamni. Na to se stave komadi šarana, pospu crvenom paprikom te se pod poklopcem kuhaju najmanje 10 minuta.

55. PRŽENI ŠARAN (POHANI) BEZ KOSTI.

Očišćenog i opranog šarana, po mogućnosti krupnijega, razrežemo na komade dva do tri prsta široke. Kod krupnijeg šarana ćemo kosti mnogo lakše izvaditi, a osobito iz donje strane, t. j. iz prsnih i trbušnih stiena trebamo izvaditi samo rebra i kosti bez peraja. U tim dielovima tiela nema šaran sitnih, u mesu slobodno razmještenih kosti. Međutim vježbom ćemo lako izvaditi također i iz hrbtenog diela sve kosti t. j. hrbtenicu i sitne slobodne kosti iz mesa. Ako imamo za prženje (pohanje) dosta mesa od trbušne (donje) strane, možemo gornji dio tiela uzeti za drugo jelo.

Kada smo izvadili sve kosti i uvjerili se, da ih više u mesu nema, onda sve komade umjereno posolimo i ostavimo jedno vrieme, da se sol upije u meso. Zatim uvaljamo komade mesa

u brašno, razmućeno jaje i mrvice pa ih pržimo na vreloj masti (maslacu ili ulju). Dodatak: zelena ili druga salata.

Na ovaj način, pržene bez kosti, možemo prirediti i druge vrste riba.

56. ŠARAN SA SLANIM SRDELAMA.

Komade šarana pripravimo kao pod br. 55. Zatim uzmemo nekoliko srdela, soljenih iz bureta, operemo ih i očistimo od kosti te sitno izrežemo, a onda pečemo komade šarana na vrućem maslacu i pečene slažemo na toplu zdjelu. U maslac, koji je ostao od pečenja, saspemo fino rezane srdele te ih pripržimo, dok ne dobiju liepu tamniju boju. Zatim dodamo kiselog vrhnja i time na zdjeli oblijemo komade šarana te ih tako dajemo na stol. Dodatak po volji. Preporuča se oprez kod soljenja šarana, jer su i srdele, odnosno umak od srdela, sam po sebi slan.

57. LINJAK S KISELIM ZELJEM (KUPUSOM).

Linjaka očistimo, ogulimo mu kožu, izrežemo na male komadiće i očistimo ih od kosti. Zatim ih posolimo i ostavimo stajati jedan sat. Za to vrieme skuhamo kiselo zelje, predhodno ga po volji opravši u vodi, da ne bude prekiselo. Kada je zelje kuhano, zafrigamo ga s lukom i brašnom, po mogućnosti s maslacem. Onda zelje pomiešamo sa komadićima linjaka, dodamo kiselog vrhnja i parimo (dinstamo) ga na laganoj vatri, pazeći da ne zagori.

58. LINJAK U HLADETINI (DRHTALICI, SULCU).

Linjaka očistimo, izrežemo poprieko na komade, iz kojih povadimo sve kosti, zatim umjereno posolimo i stavimo na stranu. Za to vrieme pripržimo rezani luk na maslacu ili masti, a onda u to poredamo komade linjaka i parimo (dinstamo) ih na laganoj vatri tako, da ne porumene. Kada su već mekani i gotovi, oprezno ih vadimo i slažemo u drugu posudu, koju smo predhodno namazali maslacem (ili maslom). Međutim u maslac u kojem je riba pripravljena, dodamo nekoliko žlica dobroga octa, prokuhanog sa biberom, lovorom, mrkvom, peršinom itd. Zatim stavimo posudu na hladno mjesto, a možemo je također i pokriti čistom drvenom dašćicom te pritisnuti utegom. Kada se hladetina stine, možemo je rezati na komade i davati na stol sa uljem i octom.

Ovako se mogu i druge vrste riba prirediti.

59. LINJAK S MAKARONIMA.

Očišćenog i opranog linjaka, izrežemo na komade i izvadimo sve kosti. Zatim ih posolimo i pospemo sa sitnim tucanim biberom (po volji) te ostavimo stajati dva do tri sata. Zatim skuhamo nekoliko gljiva (pečurki), izrežemo ih na tanke kolute, a također izrežemo dosta luka na kolute te ih predhodno pofurimo vrelom vodom, a posebno stavimo kuhati makarone izlomljene na sitne komadiće. Onda uzmemo prikladnu posudu, namažemo joj dno maslacem, poslažemo na dno pofureni luk i izrezane gljive, a zatim komade linjaka pa napokon kuhane makarone. Sve ovo, dobro pokriveno, parimo (dinstamo) na jakoj vatri oko pol sata, ne miešajući, nego od vremena do vremena protresajući. Možemo dati na stol na posebnoj zdjeli tako, da sve skupa istresemo naglo na zdjelu ne grabeći i ne miešajući žlicom.

60. PEČENI LINJAK.

Očišćenog, opranog i posoljenog linjaka pečemo cieloga. Predhodno ga na hrbtu narežemo sa podubokim zarezima u koje stavimo na listiće i rezance narezani limun. Zatim položimo linjaka u posudu za pečenje, namazanu maslom ili mašću (ili uljem) te ga stavimo peći u pećnicu (rern), zalievajući ga sokom i vodom, da bude mekan i sočan. Kada je linjak ispečen, stavimo ga na vruću zdjelu, obložimo kuhanim krumpirom i oblijemo sokom u kojem se pekao. Sok možemo razriediti sa par žlica juhe, zajedno ga prikuhavši i zatim ga kroz cjedilo na ribu polijemo. Uz krumpir dodamo još i kriške limuna.

61. LINJAK S UMAKOM OD KOPRA.

Linjaka priredimo i skuhamo kao pod br. 4. Za to vrieme priredimo posebno umaku (sos): Na maslu pripržimo brašna, dodamo vrhnja i nekoliko žlica juhe u kojoj se kuhao linjak pa dobro miešajući uspemo u to sitno nasjeckani kopar, malo bielog vina i soka od limuna, a možemo dodati i jedan žutanjak. U ovo sve položimo već kuhanog linjaka, zatim još malo sve skupa pripržimo na lakoj vatri i dademo na stol. Dodatak može biti kuhani krumpir, mahune i slično.

62. GLAVATICA-MLADICA PRŽENA (POHANA).

O glavatici-mladici bilo je govora pod br. 14. Očišćenu glavaticu-mladicu izrežemo na komade za prženje i očistimo ih od kosti. Glavatica-mladica, kao vrlo plemenita riba, nema mnogo kosti pa je vrlo lako izvaditi rebra i hrbtenjaču te pojedine kosti od peraja. Potanje upute su dane pod br. 17. i br. 55. Napominjemo, da se glavatica-mladica kao vrlo krupna riba, može oguliti prije prženja, ali pošto ima nježno meso, moramo paziti da ga ne zgnječimo i ne izobličimo. U mast je vrlo dobro dodati malo maslaca, a vješta kućanica će dati prženu glavaticu-mladicu na stol odmah nakon prženja, dok se *ne osuši, pazeći* uz to da je ne prepržі. Dodatak: salata, osobito zelena glavatica, kiseli krastavci, salata od krastavaca s vrhnjem itd.

63. GLAVATICA-MLADICA NA REŠETKI.

Očišćenu ribu izrežemo na komade debele kao prst, posolimo ih te ostavimo pol sata ležati. Dotle raztopimo maslac, pa u njega umačemo komade ribe, koje zatim uvaljamo u mrvice i onda pečemo na rešetki, od vremena do vremena oblievajući ih s par kapi maslaca ili ulja. Dajemo na stol po volji.

64. PASTRVA PEČENA NA MASLACU.

Pastrvu smatraju najplemenitijom sladkovodnom ribom. Na tržište malo dolazi, ponajviše samo ona iz ribnjaka i to većinom kalifornijska pastrva. Međutim plemenita potočna pastrva, kao i ona iz naših planinskih rječica i rieka predstavlja zbilja izvrstan zalogaj. Pod br. 10. navedeno je kako se pastrve kuhaju na plavo, a mogu se kuhati kao i svaka druga riba na običan način. Isto tako mogu se pržiti (pohati), kao i druge ribe (vidi br. 15 do 19.), ali posebnu slast imadu pastrve pečene na svježem maslacu i to ciele.

Očišćena i oprana riba se posoli i ostavi jedno vrieme ležati, a dotle se rastopi i ugrije maslac te se onda na nj stavljaju pastrve i peku s obje strane. Dodatak po volji.

65. SMUĐ SA MASLACEM I VRHNJEM.

Smuđ je izvrstan za kuhanje prema posebnim i obćim uputama pod br. 1 do 19 i 22. Ima nježno bielo meso i najlakše je probavljiv. Priređuje se na mnogo načina, a sliedeći je osobito ukusan:

Očišćenog i opranog smuđa posolimo i ostavimo jedno vrieme ležati. Za to vrieme priredimo i rastopimo maslac pa kada je već jako vruč, satvimo u nj smuđa, polievajući ga kadkada vrhnjem. Kada je smuđ gotov, izvadimo ga na vruću zdjelu, a sok u kojem se pekao još malo prokuhamo s nešto bielog vina, te tom umakom oblijemo ribu na zdjeli i dajemo na stol s dodatkom od kuhanog krumpira i slično.

66. SMUĐ SA SLANIM SARDELAMA.

Pripravimo smuđa kao pod br. 65., a onda ga na hrbtu narežemo na nekoliko mjesta i u te zareze uložimo predhodno pripravljene komadiće srdela (vidi pod br. 56). I ovdje je potreban oprez kod soljenja!

Ovako pripravljenog smuđa stavimo peći u pećnicu (rern) na maslacu ili masti (ulju), oblievajući ga češće vlastitim sokom i vrhnjem. Dodatak po volji.

67. SMUĐ ILI GRGEČ S JAJIMA.

Ribu očistimo, operemo i posolimo te ostavimo da čeka oko jedan sat. Za to vrieme pripravimo vodu za kuhanje sa zelenjem itd. kao što je navedeno pod br. 1. do 14. Kada ova voda zakipi povučemo je na kraj i ohladimo, a onda u nju položimo ribu, koju skuhamo na jakoj vatri. Kada je kuhana izvadimo je i položimo na vruću zdjelu, a za to vrieme nasjeckamo sitno tvrdo kuhana jaja, koja predhodno pripržimo na maslacu i onda jajima s maslacem oblijemo ribu. Dodatak po volji.

68. SMUĐ SA UMAKOM OD KOPRA.

Priredba je kao za linjaka pod br. 61. Na ovaj se način mogu prirediti i razne druge ribe.

69. SMUĐ U OCTU I MASLACU.

Očišćenog i opranog smuđa stavimo u hladan ocat, predhodno prokuhan sa povrćem i solju, ostavivši ga da se kiseli jedan sat, a onda pol sata prije jela, izvadimo ga i metnemo peći na maslacu u pećnicu (rern) na pol sata, polievajući ga maslacem i vlastitim sokom vrlo često. Daje se na stol sa kuhanim krumpirom i kolutima od limuna.

70. SMUĐ S LUKOM I GLJIVAMA.

Očišćenog i opranog smuđa razrežemo na komade za peći, posolimo ih i uvaljamo u brašno. Zatim ih pripečemo naglo na obje strane na masti, maslacu ili ulju te onda povadimo komade ribe, a na istoj masti pripržimo na kolute rezanog luka, gljiva i sitno isjeckanog peršina. Kada ovo smekša, pospemo luk i gljive sa žlicom brašna, dodamo malo vode i naciedimo sok od pol limuna. U ovo sve stavimo ponovno komade ribe i čekamo dok dobro prokipi. Dodatak po volji.

71. SMUĐ U BIELOM VINU.

Očišćenog i opranog smuđa razrežemo na komade i izvadimo sve kosti. Kožu ogulimo i onda komade ribe poslažemo u vodu, dobro posoljenu, gdje se kisele jedan do dva sata. Zatim komade ribe povadimo, dobro ociedimo i položimo u posudu nalivši na svaki kilogram ribe po čašu bielog vina. U to dodamo još dosta maslaca i na laganoj vatri pod poklopcem parimo (dinstamo). Za to vrieme načinimo umaku od par žlica soka u kojem se riba pripravlja, prižženog brašna i vrhnja sa sitnim zelenim peršinom. Kada je riba gotova, poslažemo sve komade na vruću zdjelu i oblijemo ih umakom. Kao dodatak možemo uzeti kuhani krumpir i slično.

72. GRGEČ NA RAZNE NAČINE.

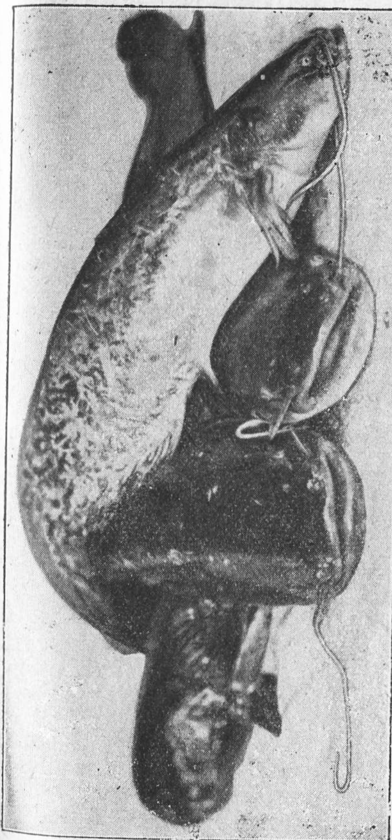
Pod br. 67. navedeno je kako se pripravlja smuđ ili grgeč s jajima. Isto tako kao i smuđ pod br. 65. do 70 može se prirediti i grgeč. Također je izvrstan grgeč na način pod br. 1. do 9. i br. 15. do 19.

73. LIPAN NA RAZNE NAČINE.

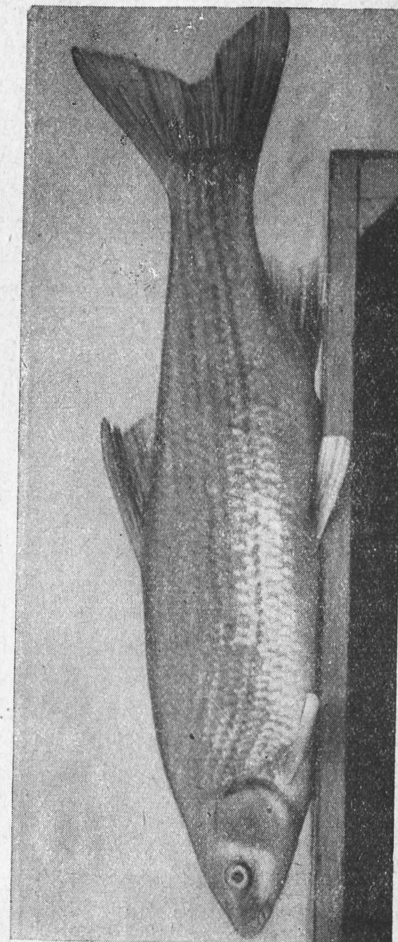
Lipan je vrlo cienjena riba iz roda pastrve, a na tržištu ga vrlo riedko nađemo, jer živi samo u nekim planinskim vodama. Ima vrlo ukusno i mirisno meso, ne raste vrlo krupan, ali ga sladokusci osobito ciene. Najbolji je pečen ili pržen, vruč, kao i pržen pa ohlađen. Vidi upute pod br. 15. do 19., 22., 27., 29. i 55.

74. PEČENICA I SLIČNE RIBE S HRENOM I JABUKAMA.

Očišćenu, opranu i posoljenu ribu stavimo u vreli ocat, zatim je izvadimo i kuhamo sa zelenjem i korenjem povrća.



Somovi iz rieke Save.



Podust iz rieke Bosne.

Kada je kuhana, stavimo je na vruću zdjelu, a obložimo je ribanim hrenom i ribanim kiselim jabukama, začinjenim octom i po volji žličicom šećera.

75. KARASI S VRHNJEM.

Karas dolazi na tržište obično u sitnijim primjercima. Zato očistimo, operemo i posolimo nekoliko karasa prema kućnoj potrebi, te ih ostavimo ležati tako posoljene, do jedan sat. Za to vrieme skuhamo slanu vodu sa povrćem, lovorom, biberom itd. te pustimo da se ohladi. Zatim karase stavimo u drugu posudu, oblijemo prociеđenom ohlađenom juhom toliko, da budu samo pokriveni, te ih kuhamo 15 do 20 minuta. Dotle pripravimo u drugoj posudi vruće maslo, pripržimo na njem žlicu brašna, zatim dodamo podosta vrhnja (na svakog karasa po prilici po jednu mjericu), naciedimo pol limuna, po volji malo šećera, malo sitno isjeckanog kopra, a dodamo žlicu ili dvie one ohlađene juhe, te sve to pustimo da dobro zakipi. Karase smo međutim već izvadili i složili na vruću zdjelu, gdje ih onda oblijemo ovim umakom. Uz to se mogu dati na stol krumpiri, a i kuhana tjestenina.

76. PRŽENI KARASI SA VRHNJEM.

Očišćene i oprane karase posolimo i pustimo ležati. Na to pripravimo i razmutimo jaje, pa onda uvaljamo karase u brašno pa u jaje i mrvice, te ih pržimo na masti, maslacu ili ulju. Maslac je za ovaj slučaj najbolji. Kada su karasi s obje strane prženi, dodamo na svakog karasa po veću žlicu vrhnja i ostavimo ih na vatri da se još malo pripрže. Zatim ih poslažemo na vruću zdjelu i oblijemo vrelim maslacem sa priprženim mrvicama. Dajemo ih na stol sa salatom ili drugim dodatkom.

77. KEČIGA NA RAZNE NAČINE.

Vrlo je ukusna kuhana na razne načine naprieđ navedene pod br. 1. do 14. Kao dodatak možemo uzeti majonez, umaku ili krumpir.

78. SOM PRŽENI (POHANI).

Kod nas je u mnogim krajevima som u kućanstvima vrlo omiljela riba, jer je izdašan za priredbu, a što je glavno, ima vrlo malo kosti pa ga lako i rado jedu i oni zlovoljni ukućani, koji se uviek tuže na riblje kosti i zato tobože ne vole ribu.

Na tržištu se prodaje u krupnim primjercima, a vrlo često i sječeni. Najčešće se priređuje pržen (pohan). Vidi pod br. 17. i 18. itd. Uz prženog soma je vrlo dobra salata glavatica i druge salate.

79. SOM SA UMAKOM.

Očišćene, oprane i posoljene komade soma možemo prirediti sa umakom od kopra, kako je to navedeno pod br. 61.

Možemo prirediti i bieli umak: uzmemo žlicu maslaca i pripržimo na njem žlicu brašna, ali tako da ne porumeni, zatim razriedimo sa juhom u kojoj se kuhao som, dodamo malo zelenog peršina i tim oblijemo komade soma na vrućoj zdjeli.

80. ŠTUKA NA RAZNE NAČINE.

Pod br. 20. i 21. navedeno je kako se može peći štuka sa lukom i slaninom, a pod br. 11. je navedeno kako se kuha lička štuka.

Na tržištu često nalazimo ovu ribu, koja se odlikuje izvrsnim mesom, premda ima dosta sitnih kosti u sebi. Možemo je kuhati i peći, a također i pržiti (pohati), pa je vrlo tečna pržena vruća i hladna. Vidi br. 1. do 9., 15. do 22., 26. do 29.

81. ŠTUKA S POVRĆEM.

Očišćenu i opranu štuku izrežemo na komade, koje očistimo od kosti, a zatim stavimo u posoljenu vodu na pol sata do jedan sat. Za to vrieme izrežemo na duge rezance nekoliko komada peršina (korena), mrkve, celera i luka. To sve ofurimo kipućom vodom pa onda složimo u posudu jedan red ovoga povrća, zatim jedan red komadića mesa od štuke, pa opet jedan red povrća i tako dok sve ne složimo. Ozgor stavimo na sve to nekoliko komadića maslaca i dobro pokrijemo te stavimo na laganu vatru, ne miešajući već stresajući od vremena do vremena cielom posudom.

82. PUNJENA ŠTUKA.

Krupniju štuku ostružemo, izvadimo drob i operemo, zatim je objesimo za glavu, kožu razrežemo i izvadimo sve meso skupa s kostima, osim hrbtenjače. Kod repa ostavimo komadić mesa i rep, što sve ostane visiti na glavi i hrbtenjači. Izvađe-

no meso razrežemo na komadiće, koje očistimo od kosti i zatim ga smeljemo mašinom za meso. Ovako samljeveno meso pomiešamo sa razmočenom žemičkom ili kruhom, dodamo malo tučenog bibera, zatim raztopimo žlicu masla, ofurimo jednu do dvie glavice luka, sitno ga isjeckamo i pomiešamo sa maslom te stavimo na jaku vatru da zakipi. Kada maslo s lukom zakipi, ostavimo ga da se ohladi, a onda ga pomiešamo sa samljevenim mesom, kojim ispunimo praznu kožu od štuke. Ako je štuka tako spretno oguljena, da koža nije ni na trbuhu rasporena, onda ćemo je lako ispuniti. Ako je rasporena, možemo je oprezno zašiti, a ne smijemo je previše napuniti da ne pukne kod kuhanja. Ovako ispunjenu štuku izvana dobro obrišemo, a možemo je i oprati hladnom vodom, ali oprezno, da se ne raskida ili punjenje ne ispadne. Ispunjenu štuku kuhamo s povrćem u slanoj vodi, kao kod običnog kuhanja ribe. Kuha se na laganoj vatri do jedan sat. Daje se na stol vruća sa umakom ili hladna sa uljem i octom.

83. PEČENA PUNJENA ŠTUKA.

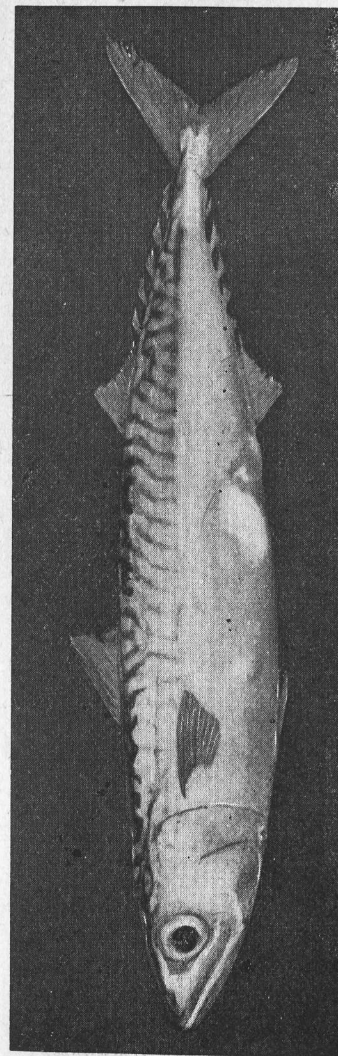
Štuku ogulimo kao pod br. 82. meso isto tako priredimo, ali dodamo još i dva do tri jajeta, te tom smjesom izpunimo ribu i stavimo je na maslacu peći u pećnicu (rern), posuvši je izvana još mrvicama te polievajući kadkada vlastitim sokom i maslacem. Kada je gotova i pečena, nakapljemo soka od limuna i dademo na stol sa umakom ili drugim prikladnim dodatkom.

84. ŠTUKA SA VRHNJEM.

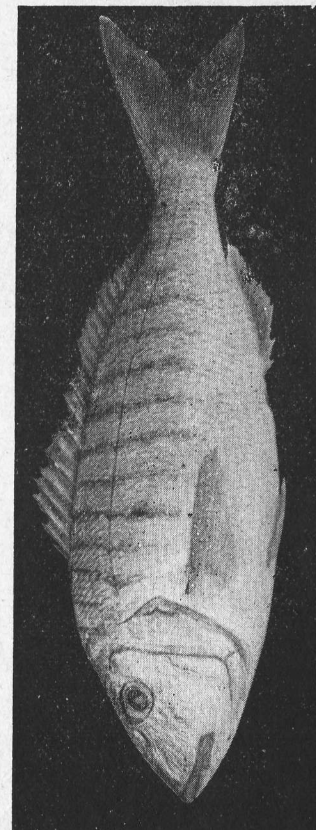
Očišćenu i opranu štuku izrežemo na komade i posolimo. Po volji možemo izvaditi kosti. Zatim pripravimo posudu za pečenje, namažemo je dobro maslom i u nju naspemo sloj sitno sječenog luka. Na to poslažemo komadiće štuke te sve oblijemo vrhnjem te damo u pećnicu (rern). Kada je štuka već gotova, isjeckamo na sitno dva-tri tvrdo kuhana jaja i time pospemo ribu te ostavimo da se još malo priprži, a onda dajemo na stol skupa sa posudom u kojoj se pekla.

85. PARENA ŠTUKA.

Očišćenu i opranu štuku posolimo, naciedimo na nju pol limuna, možemo je također malo posuti i tucanim biberom te je onda ostavimo ležati pol sata. Za to vrieme pripravimo je-



Skuša.



Ovčica.

dnu posudu izmazanu dobro maslacem, na koji položimo u kolute narezani luk, sitni peršin zeleni, sitno rezani celer, a možemo dodati i dva tri koluta limuna. Na sve ovo stavimo štuku, koju možemo saviti u kolut tako, da joj rep dođe u usta, te ga pričvrstimo drvcetom. Zatim na ovo sve, a osobito na štuku, dodamo još mjericu (ili više, već prema veličini ribe) kiselog vrhnja te onda ovako priređenu štuku parimo pod poklopcem oko pol sata, dok ne bude sasvim mekana i dobra. Kao ukusan dodatak možemo uzeti pečene krumpire, a također i zeleni grašak.

86. ŠTUKA SA RIŽOM.

Skuhanu štuku očistimo od kosti i iskidamo na komadiće. Zatim parimo pod poklopcem narezani luk na ulju ili masti, a u drugoj posudi parimo rižu. Kada je ovo gotovo, onda u posudu za pečenje raširimo po dnu luk, a na to dademo komadiće štuke te zatim pospemo rižom, a na rižu opet luk. Sve to možemo malo popaprit, a po volji dati i tucanog bibera te zaliti vrhnjem i staviti u pećnicu (rern) na 15 do 20 minuta.

87. OBĆENITO: RAZNE RIBE NA RAZNE NAČINE.

Već na nekoliko mjesta navedeno je u ovim naputcima, da se razne ribe mogu prirediti na isti način t. j. onako, kako se može prirediti štuka s rižom pod br. 86. ili jegulja s rižom pod br. 33., isto tako se mogu prirediti i druge ribe, za koje to nije poimence navedeno. Osobito u slučaju da kućanstvo nema dovoljnih zaliha ovih ili onih dodataka ili nema ulja, a ima masti, no nema brašna i slično, uviek može spretna kućanica po ovim uputama naći izlaz i prirediti svaku vrstu ribe prema mogućnostima svoga kućanstva.

Ovo osobito vriedi za razne sitnije ribe, za koje nije dana posebna uputa. Na pr. potočne mrene (sapače) su vrlo ukusne pržene s mrvicama, ali ovdje nije nigdje dan za tu svrhu posebni naputak, jer pod br. 17. se nalazi obći naputak za prženje riba.

Isto tako nisu poimence navedene mnoge od riba nabrojenih u našem popisu narodnih naziva na str. 17. do 25.

Također nije ni u jednom naputku navedeno za koliko osoba se priređuje po tom naputku, niti su navedene svuda točne količine ribe, masti, ulja, dodataka itd. Ovo nije učinjeno zato, jer je i u predgovoru raztumačeno, da nije zadaća ove

knjige davati obće upute za kuhanje. Predpostavlja se, da će svaka kućanica za određen broj svojih ukućana nabaviti toliko ribe, koliko joj je moguće i koliko joj treba, a isto tako će mast, ulje, brašno i sve ostale dodatke dati u onim količinama, koje po svojim mogućnostima, odnosno po svom obćem znanju i vještini kuhanja, smatra za dobro i potrebno. Kod toga će vlastiti ukus i smisao te vještina, igrati najveću ulogu, osim već spomenutih mogućnosti nabave i zaliha.

88. BRODETO.

Ovo jelo se obično priređuje od morskih riba, ali ga pojedine kućanice priređuju i od sladkovodnih riba.

Najboljim smatra se brodeto načinjen od više vrsta pomiešanih morskih riba (i to riba od kamena, kako ih zovu), od kojih su najbolje za tu svrhu: škrpina, kanjac, tabinja, jegulja, a i druge.

Za brodeto uzmemo dosta ulja (iako neki tvrde da nije dobro, ipak ga drugi priređuju i na masti, ako nemaju ulja), a kada je ulje vruće, stavimo u nj sitno izrezanog luka i to dosta, sitno isjeckanog zelenog peršina, a možemo dati i češnjaka. Sve to na vrućem ulju malo pripržimo, dok luk ne požuti, a onda u to metnemo već prije pripravljene komade ribe određene za brodeto. Mnogi običavaju prije toga ove komade ribe posebno pripržiti.

Uz ribu dodamo još nekoliko zrna bibera, lovorovog lišća soli, limuna u kolutima, po volji i octa, a napokon toliko vode da komadi budu pokriveni. U toj vodi sve ovo kuhamo, doliévajući vode po potrebi. Kao dodatak služi palenta ili tjestenina (makaroni) i riža.

89. BRODETO S RAJČICAMA (PARADAJZOM).

Pripravimo brodeto kao pod br. 88., ali s vodom dodamo sok od rajčica, svježih ili iz konzerve, a možemo dodati i žlicu brašna. Osobito je dobar brodeto, kada se u njega metnu raznovrsne ribe, a njihove glave stucaju u mužaru (avanu), te sa uljem pare (pirjaju, dinstaju) i taj sok od glava sa uljem prociedi u brodeto.

90. ODRESCI OD MORSKIH RIBA.

Očišćenu i opranu ribu izrežemo na komade zgodne za prženje kao odrezke. Dobro je predhodno ove komade očisti-

Nakon toga komade ribe izvadimo, uvaljamo u brašno, jaje ti od kostiju, a zatim ih metnemo na pol sata do jedan sat ležati u soku od limuna i soli, bibera i sitno isjeckanog peršina. i mrvice te ispržimo na ulju, odnosno maslacu ili masti. Dodatak može biti salata ili po volji.

Na ovaj način se mogu pržiti morske ribe: kovač, raža, list i druge.

91. PRŽENE TRLJE (TRILJE, BARBUNI).

Očišćene i oprane trlje, posolimo i ostavimo ležati. Za to vrieme ugrijemo dosta ulja, da položene ribe barem do polovice budu u ulju. Ribe stavljamo u ulje istom onda, kada ulje bude jako vruće tako da šumi. Trlje pržimo ciele, a predhodno ih uvaljamo u brašno, odnosno u brašno, jaje i mrvice te ih pržimo, dok dobro ne požute ili porumene s obje strane. Dajemo ih na stol sa limunovim, uzduž narezanim kriškama, salatom itd.

Na isti način se mogu pržiti cipli, lubini, srdele, kao i druge morske ribe.

92. SKUŠA I PLAVICA SA ČEŠNJAKOM.

Očišćenu, opranu i posoljenu ribu pustimo ležati, dok na ulju pripržimo manje ili više (po volji) sitno isjeckanog češnjaka. Na ovo metnemo ribe ili komade riba te dodamo tučenog bibera i soka od rajčica (paradajza) te vode po potrebi dolievamo. Dodatak po volji.

93. TUNINA SA RAJČICAMA (PARADAJZOM).

Očišćenu i opranu tuninu, izrežemo na odreske (ploške) debele po dva centimetra. Na vrućem ulju pripržimo sitno isjeckanog češnjaka sa biberom te na to metnemo komade tunine i rajčice sa sitnim peršinom, a vode dolievamo po potrebi. Dodatak po volji.

94. LUBIN SA UMAKOM OD HRENA.

Očišćenog, opranog i posoljenog lubina skuhamo onako kako je to navedeno pod brojem 4. Zatim ga dajemo na stol na vrućoj zdjeli, a posebno umaku od hrena, koju ovako priredimo: Prema veličini ribe ili potrebi uzmemo pol litre ili više mlieka te ga skuhamo. Kada zakuha saspemo u mlieko jednu ili dvie, vodom razmućene žlice brašna pa ga miešamo, dok ne prokuha. U mlieko na to saspemo prije naribani hren pa pustimo da sve to prokuha. Po volji se daje u umaku i šećer, te sol prema potrebi.

95. MORSKE RIBE S RIŽOM (RIZOTO).

Na vrućem ulju pripržimo nasjeckanog luka i peršina, a onda na to metnemo sitnije komadiće ribe. Ako je riba krupnija izrežemo je na komadiće, koje predhodno prokuhamo u posoljenoj vodi 10 minuta. Komadiće ribe parimo (kuhamo) pod poklopcem desetak minuta, a onda dodamo vode i pustimo da još malo kuha. Zatim vodu prociedimo, u njoj skuhamo rižu, a onda je pomiešamo s komadićima ribe, po volji dodamo sira parmezana i dajemo na stol. Biber u rizoto možemo također dati, ako je to prema ukusu kućanice.

96. RIBLJE MESO SAMLJEVENO (FAŠIRANO) OD SVJEŽIH ILI SOLJENIH RIBA.

U ovu svrhu možemo uzeti meso od raznih sladkovodnih ili morskih riba. Možemo uzeti čak i meso od soljenih riba, n. pr. srdela, sleđeva itd., koje ipak predhodno treba 24 sata močiti u vodi, a tek onda prirediti. Ribu očistimo, operemo i izrežemo na komade, koje očistimo od kosti. Zatim ih sitno isjeckamo ili sameljemo (strojem). Za to vrieme pripečemo jednu ili više glavica crvenog luka, isjeckamo ga i pripržimo na masti, ulju ili maslacu. Luku dodamo kruha ili žemičke, močene u mlieku ili vodi, te ociеđene, bibera, masti ili maslaca, jedan do dva žutanjka i soli. To sve dobro promiešamo te uobličimo u okrugle ili duguljaste komade (faširane šnicle), koje još uvaljamo u brašno, razmućeno s vodom jaje i prosijane mrvice i onda pržimo na vrućoj masti. Dodatak po volji, salata ili drugo povrće, a može biti i umaka po volji.

97. RIBLJI GULAŠ

(od morskih ili sladkovodnih riba).

Očišćenu i opranu ribu izrežemo na komade, koje očistimo od kosti, posolimo i pustimo da odleže jedno vrieme. Dotle na vrućoj masti ili ulju pripržimo dosta sitno isjeckanog luka s crvenom paprikom, a onda na tome parimo (dinstamo, pirjamo) komade ribe, koje možemo također predhodno pripeći, uvaljane u brašno, na masti ili ulju. Uz luk i ribu dodamo žli-

cu ili dvie brašna, sitnih rezanaca od slanine, soka od rajčica (paradajza), mjericu ili dvie vrhnja i malo soka od limuna. Solimo prema potrebi. Dodatak: krumpir, tjestenina i slično.

98. SLANE SRDELE SA KRUMPIRIMA.

Slane srdele se oplaknu mlakom vodom, očiste pa ociede. Mogu se prije toga i kvasiti nekoliko sati u vodi, da voda izvuče sol, ali neki tvrde, da to nije dobro, jer da voda sa solju izvuče i mnogo soka i ukusa.

Glave se mogu odrezati, a ribice po dužini raspoloviti na dvie polovice. Zatim se izvade sve kosti i meso izreže na komadiće. Za to vrieme skuhamo krumpire, ogulimo ih i izrežemo kao za salatu, te u zdjeli smješamo komadiće ribljeg mesa sa krumpirima i oblijemo umakom (sosom), koji pripravimo ovako: Oko pol do 1 dl ulja, mjericu do dvie vrhnja, smješamo s nešto govedske ili riblje juhe, dodamo octa i vrlo malo soli, sitno sjeckanog kopra i sve to dobro mješamo, a onda prelijemo time srdele i krumpir.

III.

RIBLJE I RIBARSKE JUHE.

99. OBIČNA RIBLJA JUHA.

Uzmemo bilo kakve ribe morske ili sladkovodne te ih očišćene i oprane stavimo kuhati skupa s glavama u juhu, koja je već zakuhala zajedno sa mnogo narezanog povrća: mrkve peršina, luka, kopra, nekoliko lovorovih listova i par zrna papra (bibera).

Valja pripaziti da se riba ne razkuha, ako je želimo dati na stol kao posebno jelo s drugim dodatkom. Kada je riba kuhana, izvadimo je, a juhu prociedimo, dodamo žlicu maslaca i u istoj juhi skuhamo krpice ili tvorničku tjesteninu. Da juha bude ukusnija možemo je začiniti sa mjericom vrhnja, a također i žlicom brašna s mašću ili maslacem.

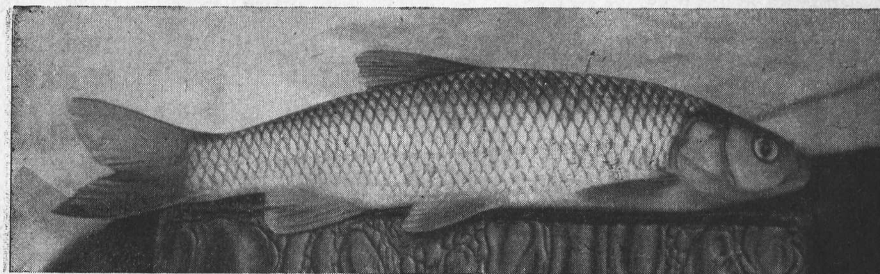
100. RIBLJA JUHA S LUKOM I OCTOM.

Narežemo vrlo mnogo luka i to na krupne komade te ih kuhamo u posoljenoj vodi. Kada je ova juha dobro prokuhala, stavimo u nju komade ribe određene za juhu i to najbolje su za tu svrhu glave ili jedna velika glava, odrezci s mesom oko

peraja i slični komadi, koji nam katkada ostaju kod prženja ili drugačijeg pripređivanja ribe. Vrlo je dobro staviti u ovakvu juhu svu ikru, koju smo možda pronašli u ribi kod čišćenja. Kada je riba kuhana dodamo po volji manje ili više octa, još malo prokuhamo i dajemo na stol. Ako su komadi ribe masni, nije potreban posebni začin, ali mnogi vole načiniti posebni začin u obliku zafriga s malo brašna, na masti ili ulju, a može biti dakako i na maslacu.

101. JUHA OD KARASA (ILI DRUGIH RIBA).

Karasi imadu za juhu vrlo dobar okus. Uzmemo nekoliko karasa te ih očišćene i oprane (bez ikre, koja za juhu od karasa nije dobra), stavimo kuhati u juhu predhodno prokuhanu sa mnogo narezanog povrća, kao pod br. 99. Kada se karasi sasvim razkuhaju, tada juhu prociedimo, a karase protisnemo kroz sito te zatim prelijemo juhom. Žlicu brašna pripržimo na žlici maslaca te još malo zakuhamo i dademo na stol.



Kljen.

Vrhnjem ne treba začinjati juhu od karasa, dok isto takva juha od štuke može biti začinjena i vrhnjem. Juha od linjaka također se ne začinja vrhnjem, jer vrhnje uguši posebnu slast i miris, kao i kod juhe od karasa.

102. RIBLJA JUHA S JAJETOM.

Za dvie do tri osobe možemo pripraviti dobru riblju juhu od pol do 1 kg ribe. Uzmemo 3/4 do 1 l vode. ulja pol decilitra, jednu do tri glavice (manje) luka, lišća od peršina, do dva lista lovorike, dvie do tri ploške limuna, par zrna papra (bibera) i ribu te sve to pristavimo na jaku vatru. Kada je juha odnosno riba kuhana, zamutimo jedan do dva jajeta i dodamo u juhu. Možemo dodati također i pripržena kruha, odnosno žemičke.

103. RIBLJA JUHA OD ŠARANA ILI SOMA.

Sitno narezani luk i to što više (po ukusu), pripržimo na ulju. Zatim se ovaj priprženi luk spusti u kipuću vodu i doda nešto riže i jedna narezana mrkva. Kad je riža kuhana stavimo unutra očišćenu i opranu ribu te je kuhamo dok ne bude mekana i dobra.

104. POSTNA JUHA OD SOMOVE GLAVE.

Pripržimo manje ili više (po volji) luka na ulju, a onda ulje i luk uspemo u kipuću vodu i pustimo kipiti do 15 minuta, Zatim u to stavimo somovu glavu, očišćenu i posoljenu (u komadu ili rasječenu na manje dielove) neka kuha 10 do 15 minuta. Po volji možemo dodati soka od limuna ili vinskog octa.

105. RIBLJA JUHA S KISELIM ZELJEM (KUPUSOM).

Za ovu juhu možemo uzeti, od morskih riba, cipola ili drugu vrstu, a od slatkovodnih mrenu, podusta ili drugu. Očišćenu i opranu ribu izrežemo na komadiće i posolimo te ostavimo na stranu. Dotle pripržimo dosta crvenog luka i pristavimo ga kuhati zajedno sa sitnim kiselim zeljem, dok ne bude kuhano Onda u tu juhu stavimo komade ribe i kuhamo još desetak minuta. Po volji možemo začiniti s brašnom .

106. RIBLJA JUHA S RAJČICAMA (PARADAJZOM).

Pristavimo mnogo narezanog luka na ulju i masti te ga pripržimo, a zatim dolijemo malo vode i posolimo. Kada se luk sasvim smekšao dodamo još vode prema potrebi i kada zakipi, stavimo u tu juhu ribu, predhodno očišćenu i opranu te na komade razrezanu. Još dodamo nekoliko zrna papra (bibera), lista od lovorike, a zatim soka od rajčice, svježe ili konzerve. Za to vrieme pripravimo u drugoj posudi nešto brašna s octom i dva žutanjka te to dobro promiešamo i uspemo u juhu. Kada je riba i juha kuhana, možemo komade ribe izvaditi i posebno dati na stol uz juhu.

107. JUHA OD PATULJASTIH SOMIĆA.

Ovi somići nisu izdašni za prženje ili drugi način, ako ih pripravljamo zajedno s glavama, koje su vrlo velike prema tielu i koščate te popiju mnogo masti kod prženja, iako na njima nema ništa za jesti. Stoga je dobro glave odrezati pa od samih glava ili od cielih somića pripraviti juhu na koji od gornjih načina ili ovako:

Narežemo luka, zelene paprike, rajčica (paradajza), mrkve itd. Sve ovo pristavimo u vodi da zakipi i skuha se. Onda stavimo u tu juhu somiće (predhodno očišćene, oprane i posoljene), ili samo glave od somića i to što više tim bolje. Sve zajedno kuhamo dvadesetak minuta. Zatim juhu prociedimo. Povrće možemo ostaviti u juhi, a riblje glave odstraniti. Ako smo kuhali juhu od cielih somića, možemo ove izabrati i dati na stol posebno uz juhu, koja se po volji može još i začiniti sa brašnom i mašću (pripržiti).

108. OBIČNA RIBARSKA JUHA.

U ovećem kotlu pristavimo vodu da zakipi sa mnogo sitno narezanog luka. Kada ova voda već kipi oko 20 minuta, onda stavimo u kotao mnogo komada od raznih riba. Čim više ribe, tim bolje. Riba se kuha 10 do 15 minutta, a zatim se komadi ribe povade i daju posebno s juhom. Po volji može se dati octa. Drugoga začina u ovakvu juhu ne dajemo.

109. RIBARSKA JUHA S PAPRIKOM.

I ova se juha najbolje kuha u kotlu. Uzmemo što više ribe od raznih vrsta, ali najmanje pol kilograma po osobi. Čim više, tim bolje, jer se ova ribarska juha pripravlja bez masti i bez posebnog začina. Samo riblje meso svojim sokom i mašću daje začin. Ako uzmemo masnije vrste riba (šaran, som itd.) biti će juha masnija. Ribe očistimo, operemo i izrežemo na komade te posolimo i onda poslažemo u kotao. Vode nalijemo toliko da pokrije ribu. Dodamo dosta paprike, obično u ovu svrhu ljute, ali možemo i slatke ili poluljute. Možemo staviti i zelene paprike, prema ukusu. Pojedinci stavljaju u ovu juhu i krumpira, ali to je protiv ribarskog običaja. Kada je sve ovo poslagano u kotlu, onda se drži na vatri, ne miješajući, oko pol sata pa do jedan sat, što zavisi od jakosti vatre. Komadi ribe ne bi se smjeli raspasti, pa se kotao od vremena do vremena protrese .Ovo je vrlo ukusna ribarska juha i osim toga vrlo zdrava, dietna, kao i postna hrana bez masti.

110. RIBARSKA JUHA SA REZANCIMA.

Apatinski ribari pripravljaju ovu juhu u glavnom onako, kako je pod brojem 109. navedeno, ali kada je juha gotova,

onda je isciede i daju sa rezancima, dok komade ribe posebno daju sa sokom od juhe.

IV.

RACI (SLADKOVODNI I MORSKI), GLAVONOŠCI, ŠKOLJKARI I MORSKI PUŽEVI.

Za sladkovodne rake govorili su pa i danas još govore, da ne valjaju za jesti u mjesecima, koji imaju u svom nazivu slovo »r«. I za ovaj slučaj vriedi ono, što smo kazali za ribe u mjesecima sa slovom »r« (vidi na strani 14.). Raci su dobri za jesti preko cieloga ljeta pa već i u proljeće. U zimsko doba ne dolaze na tržište, jer su zaštićeni lovostajom. Sladkovodni raci se prodaju živi i to je najsigurniji način, kako možemo poznati, da su raci dobri za jelo. Vriedi pravilo da rak ne valja više, čim ugine, jer se odmah počne rastvarati i trunuti te je vrlo opasan za zdravlje i život. Zato se raci živi stavljaju u vodu, koja kipi, a i kod kuhanih raka, koji su promienili boju i postali liepo crveni, možemo poznati, dali su bili stavljeni u vodu za kuhanje živi ili mrtvi. Ako su bili živi, rep je kod kuhanog raka skvrčen i privinut uz donju stranu trbuha. Ako kod kuhanog raka vidimo ispružen rep, to nesumnjivo pokazuje, da je rak stavljen u vodu za kuhanje već mrtav i da nije dobar za jelo.

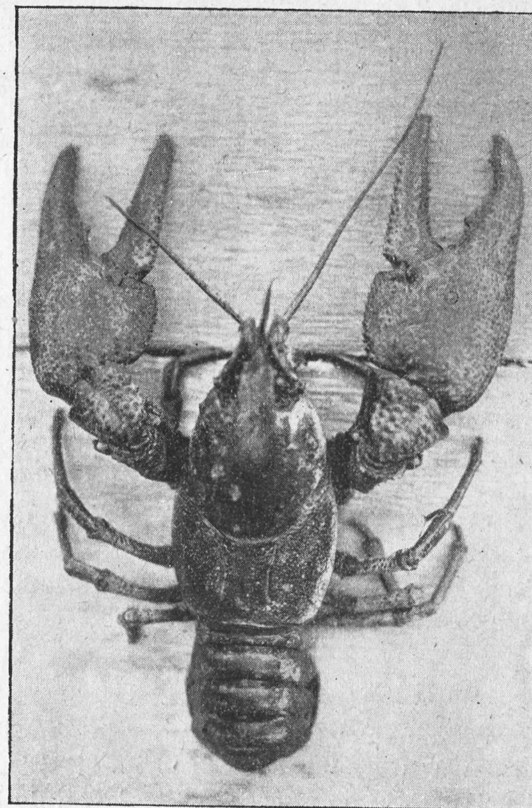
Raci kuhani u slanoj kipućoj vodi mogu se držati nepokvareni i po cieli dan preko noći. Pojedinci preporučuju, da raku prije kuhanja istrgnemo zajedno sa srednjim listićem repne peraje, cielo prohodno crievo i tako raka očistimo prije kuhanja. Ovo ne valja i nema pravog razloga, jer u šupljinu crieva zalazi voda i umanjuje sočnost mesa u repu, a osim toga raka na taj način mučimo još više. Žive rake treba stavljati u kipuću vodu, jednog po jednog i oni će brzo uginuti. Ako ih stavljamo po nekoliko odjednom onda se voda ohladi i oni u vručoj vodi duže žive, a sporije se kuhaju. Ne smijemo rake pristaviti za kuhanje u hladnu vodu.

Prije kuhanja rake moramo oprati najmanje u dvie vode i to svakoga posebno treba sa keficom očistiti od ostataka mulja ili druge nečistoće.

111. KUHANI RACI.

Pristavimo toliko vode, koliko će trebati da svi raci budu pokriveni vodom. Vodu dobro posolimo, a zatim stavimo u

nju dosta kima (kumina), nešto octa (preporuča se pravi vinski ocat), a možemo također dodati i nekoliko zrna papra (bibera), lovorike, lišća i korienja od peršina, luka i češnjaka te par komadića limuna. Glavni je međutim dodatak sol, ocat i kim. Kada ovo sve zakipi, onda stavljamo u vrelu vodu rake, predhodno ih dobro očistivši. Dajemo ih na stol liepo složene na zdjeli, pokrivene da ostanu vruči. Uz rake možemo dati jednostavni umak od maslaca razriеđenog sa tom račjom juhom.



Rak iz rieke Vrbasa.

112. KUHANI RACI SA UMAKOM I KRUMPIRIMA.

Rake skuhamo kao pod br. 111. Za to vrieme smiešamo nešto svježeg maslaca, sa vrhnjem, dodamo sitno nasjeckanog peršinovog lišća i kopra, dvie žlice brašna, sve to oblijemo s nešto račje juhe, a onda stavimo na vatru da zakipi. Ovaj umak dajemo na stol uz rake, zajedno sa kuhanim mladim krumpirima, posutim sitno sjeckanim peršinom.

113. KUHANI RACI NA LJUBLJANSKI NAČIN.

Na dvie i po litre vode dademo 10 grama kima i dosta soli. Kada ovo zakipi stavimo u vodu oko 20 raka i ostavimo da kuhaju do 15 minuta. Za to vrieme smješamo posebno 30 grama ulja, čašu vinskog octa, nešto sitno nasjeckanog češnjaka, lišća od peršina te napokon mjericu ili dvie vode, u kojoj se kuhaju raci. Kada su raci gotovi stavimo ih u tu juhu, polijemo i dajemo na stol.

114. RACI S VINOM.

Rake stavimo u kipuću govedsku juhu. Dodamo komadić maslaca, narezanog luka i korienja. Kada opazimo da su raci počeli crveniti, dodamo dobrog bielog vina, zatim juhu prociedimo i ponovno je stavimo na vatru da prokipi. Nato dodamo peršina i papra.

115. RACI S VINOM I KONJAKOM.

Nasjeckamo sitno nešto mrkve i peršina s lukom te tome dodamo isto tako sitno nasjeckane šunke ili pršuta, na svakog raka po prilici 3 do 5 grama, već prema ukusu i mogućnosti nabave, a onda ovu smjesu parimo na nekoliko žlica maslaca. Zatim u ovo nalijemo govedske juhe i bieloga vina na svakog raka po prilici jednu žlicu juhe i žlicu vina, zatim jednu žličicu konjaka na svakog raka te napokon soli i bibera. U smjesu, kada zakipi, stavljamo rake i kuhamo ih pod poklopcem dobrih deset minuta.

116. RAČJA JUHA S VRHNJEM.

Od sladkovodnih raka pripravljamo vrlo ukusnu i slastnu juhu. Obično se za tu svrhu uzimaju nešto sitniji raci, jer se oni krupniji pripavljaju po naputcima broj 111. do 115. U Hrvatskoj živi u mnogim planinskim potocima i rak kamenjar, koji je sitniji od plemenitog potočnog raka. Raci kamenjari se pripravljaju isto tako kao i plemeniti raci, ali su osobito prikladni za račju juhu, a posebnu za onakvu pod br. 118.

Za račju juhu uzmemo 5 do 10 raka po osobi, već prema tome, da li imamo sitnije ili krupnije rake. Dobro oprane, žive rake, skuhamo u slanoj vodi sa koprom, pazeći da ih ne prekuhamo, jer se tada mnogo teže čiste od oklopa. Nakon desetak minuta kuhanja izvadimo rake iz vode te škare i repove očistimo od oklopa. Izpod prsnog oklopa izvadimo dielove bielog mesa, koje je dobro za jelo, dok ostalo sa želudcem, koji ne valja za jesti, bacimo, ostavivši čiste oklope s nogama. Sada ove oklope, zajedno s nogama i dielovima mesa izvađenim izpod oklopa, osim mesa iz repova i škara, stučemo posve sitno u mužaru (avanu). Možemo ostaviti pet do šest cielih oklopa, koje kasnije ispunimo mrvicama smješanim sa sitno isjeckanim žutanjcima od jaja, maslacem i koprom sa nešto malo soli.

Kada su u mužaru oklopi s ostalim dobro u prah stučeni, dodamo u mužar žlicu svježeg maslaca, ali ne odjednom sve, nego malo po malo, na više puta, tukući još jednom cielu smjesu zajedno s maslacem. Kada je i ovo gotovo, onda ovu smjesu parimo na laganoj vatri jedan sat, dolievajući po malo govedske juhe. Čim budemo prvi puta dodali govedsku juhu, isplivat će na površinu crvena masnoća od raka, nazvana račjim maslom. Za to vrieme posebno na pol žlice svježeg maslaca pripržimo isto toliko brašna, u posudi u kojoj će biti juha. Na ovo priprženo brašno dodajemo ono račje maslo, koje skupljamo iz one druge posude i ciedimo na fino sitašce. Dodavajući račje maslo, dobro ga miešamo žlicom. Kada je dobro promiešano, onda dolijemo 2 do 3 žlice vrhnja (ne sladkog). Stučene rake prociedimo kroz čisto riedko platno i ostavimo da se slegnu, pa onda čistu smjesu ozgor odlijemo, a talog bacimo. Napokon sve ovo smješamo, dodamo još govedske juhe, koliko je potrebno, sve skupa još zakuhamo i kada počne kipiti, dodamo sitno nasjeckanog kopra i onih nekoliko punjenih oklopa (lupina) od raka. Kada je juha zakipila i već je gotova, onda u nju dodamo prije očišćeno meso iz repova i škara te tada dajemo juhu vruću na stol.

117. RAČJA JUHA S RIŽOM.

Ovu juhu pripravljamo isto tako, kao gornju pod br. 116., samo moramo uzeti mnogo više raka, dvostruko ili trostruko više, nego pod br. 116. tako, da juha bude gusta i sočna od samih raka, jer u tu juhu ne dajemo vrhnja. Kada je juha zakipila možemo dodati nešto na maslacu parene riže.

118. JUHA OD RAKA KAMENJARA.

Pod br. 116. spomenuti su raci kamenjari, kojih ima u pojedinim potocima u vrlo velikom broju, a dobri su za jelo. Za juhu ih skuhamo u slanoj vodi, sa kuminom (kimom) i zelenim peršinom. Kuhamo ih također desetak minuta, a kada se voda pjeni i kada raci pocrvene, onda su kuhani. Kuhani

kamenjari ne postignu tako izrazito crvenilo, kao plemeniti raci. Kada su gotovi, onda ih ociedimo i očistimo, kako je to pod br. 116. potanje navedeno, a zatim stučemo u mužaru i onda parimo na maslacu sa mrkvom, peršinom, celerom itd, na gezance sitno rezanim, tome dodamo malo brašna, zatim govedske juhe te pustimo, da dobro prokipi. Na to juhu prociedimo kroz gusto sito, dodamo prije već očišćeno račje meso iz repova i škara, a po volji također i nešto riže i pripržеnog sitno narezanog kruha. Daje se na stol odmah vruča.

119. RACI S RIŽOM.

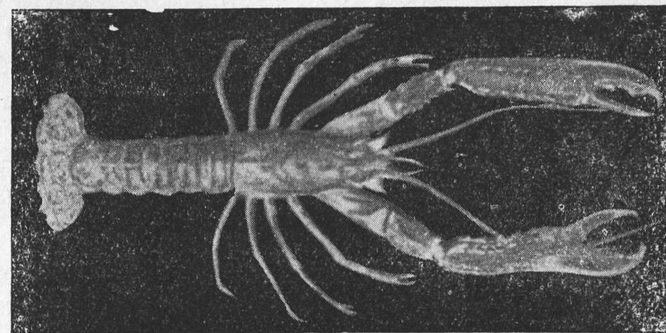
Skuhamo rake u slanoj vodi s koprom ili s kuminom (kimom). Zatim ih izvadimo i očistimo kao pod br. 116., a u toj vodi skuhamo četvrt (ili više, prema potrebi) kilograma riže, koju smo po volji mogli još prije toga pariti na maslacu. U to možemo dodati još žlicu ili dvie maslaca, kopra i po potrebi soli. Kada je riža gotova, onda uzmemo malo riže dodamo jedan do tri žutanjka s nešto bibera te time izpunimo desetak oklopa (lupina) od raka, a ostale stučemo onako, kako je to navedeno pod br. 116. Od stučene smjese s nešto brašna, načinimo zafrig, dodamo opet sitno nasjeckanog kopra, mjericu vrhnja i to sve malo zakuhamo te onda u to stavimo već prije očišćeno meso od račjih repova i škara, da se opet ugriju. Ovako priređene rake stavimo na sred ugrijane zdjele, okolo obložimo rižom, na koju poslažemo onih nekoliko ispunjenih račjih oklopa. Tako ukusno namješteno jelo na zdjeli dajemo na stol.

120. RACI SA SALATOM.

Rake skuhamo u vodi, kako je to napred navedeno pa kada se ohlade, onda povadimo meso iz škara i repova. Zatim dvie do tri glavice salate glavatice (izabrane), očistimo, odbacimo vanjske listove i korien te stavimo u vodu. Za to vrieme skuhamo nekoliko jaja na tvrdo, ogulimo i razrežemo uzduž na četvrtine. Onda na jednoj zdjelici ili tanjuru smješamo dvie žlice ulja sa jednim žutanjkom meko kuhanim, dodamo soli i papra (bibera), žlicu ili dvie jakog vinskog octa pa to sve dobro promiešamo. Međutim operemo i ociedimo salatu i onda s ovom kiselom smjesom je oblijemo te u to stavimo račje meso iz repova i škara, promiešamo, a zatim stavimo na zdjelu za salatu. Jaja (četvrtine) poslažemo na sa-

121. RACI S VINOM I RAJČICAMA (PARADAJZOM).

Žive rake dobro operemo i keficom očistimo pa opet oplak-
na stol, kao drugo jelo poslie juhe.
latu, pospemo sitno sjeckanim koprom ili peršinom i dajemo
nemo vodom. Zatim ih umjereno posolimo i ostavimo na stranu. Onda uzmemo deset do petnaest glavica luka te ih ciele pripržimo na štednjaku i stavimo u posudu za kuhanje, zajedno s komadićem kože od slanine, glavicom češnjaka (ili bez njega, po volji), peršina, malo mrkve, celera, papra (bibera) u zrnu, crvene paprike i litru ili pol litre (prema količini raka) bieloga vina. Kada sve ovo zakipi stavljamo u to rake jednoga po jednoga i pod poklopcem ostavimo da opet kipe desetak minutta. Na to rake izvadimo pa načinimo zafrig od žlice brašna sa maslacem u što dodamo juhu ili umak od raka, odnosno govedske juhe, a u tom skuhamo još glavicu luka, pa onda sve skupa prociedimo kroz sito, (umak i juhu). Napokon dodamo svježe ili iz konzerve rajčice (paradajz) i zakuhamo. Kada je juha ili umak gotov, stavimo u to rake da se ugriju, ali ih više ne kuhamo. Rake složimo na zdjelu u hrpu, koju na vrhu zakitimo zelenim peršinom ili koprom.



Rak (škamp) morski.

122. MORSKI RACI S ULJEM I OCTOM.

Morske rake treba dobro oprati i keficom očistiti, kao i sladkovodne. Zatim ih skuhamo u slanoj vodi, a možemo i u morskoj vodi te im onda skinemo koru (oklop), izaberemo meso, složimo ga na zdjelu ili tanjur, oblijemo uljem i octom te dajemo na stol.

123. JASTOG I HLAP.

Ova oba velika morska raka slove kao velika poslastica, a mogu se prirediti na više načina. Kod pripremanja moramo paziti, da im prije kuhanja rep podmotamo i svežemo, jer inače mogu skočiti iz lonca. Jastog obično dolazi na tržište sa svezanim štipaljkama (škarama). Najobičniji način priredbe je sliedeći: Pristavimo slanu vodu sa nešto bielog vina i octa. Kada voda zakipi, metnemo u nju raka i kuhamo ga po prilici jedan sat. Zatim ga izvadimo, rastvorimo oklop, povadimo meso iz repa, tiela, štipaljki i nogu, poslažemo na zdjelu i prelijemo majonezom.

124. PUNJENI JASTOG I HLAP.

Raka skuhamo u slanoj vodi kao pod br. 123. a onda povadimo meso iz repa, tiela, štipaljki i nogu. Na mjesto rakovog mesa stavimo unutra talijansku salatu. Ovako ispunjenog jastoga, odnosno hlapa, liepo namjestimo na zdjelu, oko njega i po njemu poslažemo njegovo meso, pažljivo narezano, a onda sve to nakitimo jajima, zelenim peršinom, kolutima limuna, salatom itd. Dajući raka na stol, možemo posebno dati također i majonez.

Kako se pripravlja talijanska salata, kao i razne vrste majoneza te razni umaci (sos), možemo doznati, ako treba, iz kuharskih i sličnih knjiga, koje su djelomično navedene na koncu ove knjige u popisu stručne književnosti.

125. JASTOG I HLAP S RIŽOM (RIZOTO).

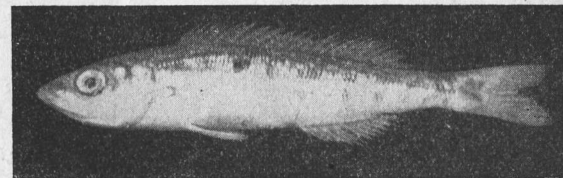
Jastoga, odnosno hlapa skuhamo, kao pod br. 123. Zatim ugrijemo ulje, u koje smo sitno nasjeckali peršina i luka, tome dodamo nešto mrvica, a onda kuhano meso od jastoga, odnosno hlapa. Sada to sve posolimo i po volji dodamo papra, pa parimo to sve pod poklopcem. Nakon četvrt sata dolijemo malo tople vode, a kada ova zakipi, uspemo nešto riže (po potrebi) i još vode. Kada je riža mekana, dajemo na stol sve skupa na vrućoj zdjeli.

126. MORSKI RACI PARENI.

Rake očistimo, a dotle ugrijemo ulje sa sitno isjeckanim peršinom, a po želji sitno isjeckanim češnjakom i tome dodamo soli. Kada je ulje vruće, onda metnemo rake i pustimo da se pare desetak minuta. Možemo dodati malo bielog vina i papra.

127. MORSKI RACI U VINU.

Pristavimo bielo vino sa nešto luka, peršina, soli, papra (bibera) u zrnu, lovorovog lista, ružmarina itd., a kada zakipi stavimo u vino dobro oprane rake i kuhamo ih 10 do 15 minuta. Za to vrieme narežemo luka i mrkve te ih desetak minuta parimo na jakoj vatri sa maslacem, a onda ulijemo čašu bielog vina i dalje kuhamo, dok luk i mrkva posve ne smekšaju. Međutim su se raci već kuhali desetak minuta pa ih povučemo na stranu neka stoje na štednjaku pod poklopcem. Zatim na luk i mrkvu dodamo po potrebi manju ili veću šalicu vodeu kojoj su se raci kuhali pa onda uspemo još sitnog papra (bibera tucanog), sjeckanog peršina i kad opet malo zakipi, procijedimo kroz sito. Rake napokon izvadimo i poslažemo na zdjelu i oblijemo onda umakom (sosom), koji smo netom prociedili.



Girica.

128. MORSKI RACI (ŠKAMPI) PRŽENI NA ULJU.

Rake očistimo, a onda skinemo koru sa repova te meso uvaljamo u brašno i pržimo na ulju. Kada su prženi poslažemo ih na vruću zdjelu, posolimo i dajemo na stol.

129. MORSKI RACI (ŠKAMPI) S RIŽOM (RIZOTO).

Za ovo jelo možemo uzeti i sitnije rake, koje operemo i očistimo. Za to vrieme ugrijemo ulja sa nešto mrvica, a tome dodamo narezanog luka. Kada luk požuti, dodamo još sitno isjeckanog peršina, po volji češnjaka i papra. U ovo metnemo rake i posolimo te parimo pod poklopcem, a nakon 15 minuta dodamo rižu te dalje parimo, dok riža ne upije sok, a onda dodamo vode, rajčica (paradajza) te dajemo na stol, kada je riža mekana i jelo po volji gusto.

130. MORSKI RACI (ŠKAMPI) S RIŽOM NA DRUGI NAČIN.

Rake i jelo pripravimo kao pod br. 129., ali za to vrieme pripravimo još i glave i noge od raka (škampa ili kozica) tako, da ih stučemo u mužaru te ih u posebnu posudu metnemo da kuhaju sa dvie čaše vinskog octa, malo vode i narezanog luka. Možemo dodati i koji list od lovora. Ovim sokom nadolievamo rake s rižom, dok jelo nije gotovo.

131. SIPA NA RAZNE NAČINE.

Sipu rasporimo i očistimo od droba i njenog crnila. Ipak neki ostavljaju crnilo, tvrdeći, da je na pr. sipa s rižom (rizoto) zajedno sa crnilom, mnogo bolja, nego bez crnila.

Sipu možemo kuhati, ispržiti, pripraviti s rižom, na brodeto itd. Pržiti je možemo na ulju u komadima, ako je veća, a cielu, kada je sitnija. Kod prženja možemo dodati u ulje narezanog peršina, češnjaka, papra pa i vina.

132. LIGNJE NA RAZNE NAČINE.

Lignje možemo prirediti isto tako kao sipe pod br. 131. Možemo ih također i puniti sa rižom pomješanom sa sasjeckanim trakovima lignje, sa uljem, peršinom, češnjakom i paprom, koju smjesu moramo predhodno malo pariti, a onda njome napuniti lignje, koje zatim pržimo na ulju ili pak na rešetki.

133. HOBOTNICA NA RAZNE NAČINE.

Hobotnicu ubijemo ubodom noža među oči, a zatim joj istrgnemo glavu i očistimo drob. Da ne bude tvrda moramo je (osobito veće, odnosno starije primjerke), dobro natući drvenim batom. Možemo je kuhati kao ribu, ali je treba metnuti u kipuću posoljenu vodu, jer bi ostala tvrda da je stavimo kuhati u hladnu vodu. Od sipe možemo prirediti i brodeto, a možemo je također pržiti, a i peći na rešetki.

134. HOBOTNICA NA SALATU.

Hobotnicu očistimo i skuhamo, kao pod br. 133., a zatim joj ogulimo kožu i izrežemo na sitne komadiće, koje pospemo sitno narezanim lukom, po volji i češnjakom, dodamo nešto papra i začinimo uljem i octom te dademo na stol.

135. MORSKI PUŽEVI KUHANI.

Volak i drugi morski puževi kuhaju se u kipućoj vodi 5 do 10 minuta, a zatim ih izvadimo iz kućica, metnemo na toplu zdjelu, začinimo uljem, paprom, sokom od limuna te dajemo na stol.

Možemo ih također skuhati, a zatim prirediti s rižom (rizoto).

136. KUNJKE.

Kunjke metnemo na vruč štednjak ili na žeravicu, da se otvore, a onda kapnemo po nekoliko kapi limuna u svaku i jedemo ih. Možemo ih prirediti i s rižom, slično kao rake pod br. 129.

137. KAMENICE (OŠTRIGE).

Jedemo ih žive s limunovim sokom. Moramo paziti, da kamenice budu svježe t. j. žive, što poznamo po tvrđo sklopljenim ljušturama. Kamenica sa otvorenim ljušturama može biti već i mrtva te vrlo opasna za zdravlje. Prije jela moramo kamenice dobro očistiti, a otvaramo ih nožem (tupim) tako, da ih kod jela svako sam sebi otvara i sam po volji ciedi limun na svaku. Ako pak želimo dati kamenice na stol već otvorene, onda plitku polovicu ljušture odkinemo, a dublju, punu metnemo na zdjelu i tako sve složimo te damo na stol sa limunima.

138. JUHA OD KAMENICA (OŠTRIGA).

Kamenice dobro operemo sa keficom i mlakom, posoljenom vodom. Za svaku osobu uzmemo poprečno 6 do 7 kamenica za juhu, koje pootvaramo i povadimo ih iz ljuštura, metnemo u lonac zajedno s onom vodom, koja je u školjkama, dodamo tople vode na svaku osobu po šalicu, naciedimo u to 1 do 2 limuna, posolimo, zatim dodamo tanko narezane kolute luka i nekoliko listova lovorike te pod poklopcem kuhamo pol sata. Za to vrieme posebno pržimo na maslacu sitno narezanog luka s malo brašna i sitnog zelenog peršina. Kada luk dobije liepu rumenu boju, onda na to prociedimo juhu skuhanu posebno sa zelenjem te sve to zajedno zakuhamo još 15 minuta. Zatim razmutimo dva do tri žutanjka te na njih nalijemo juhu i dajemo je na stol.

139. PEČENE KAMENICE (OŠTRIGE).

Kamenice dobro očistimo i operemo te oprezno pootvaramo da iz njih ništa ne izcuri. Zatim uzmemo maslaca i dobro ga pomiešamo sa sitno isjeckanim sardelicama te onda kamenice mećemo na užarenu rešetku i u svaku dademo malo smjese od maslaca sa sardelicama te pospemo sa sitnim, finim mrvicama. Na mrvice možemo još dodati koju kap raztopljenog maslaca, a onda kamenice redom peći, najviše desetak minuta prije nego ćemo ih davati na stol. Možemo još užariti zgodan željezni štap i njime ozgor iz blizine pripeći kamenice tako, da mrvice na njima liepo porumene.

140. DAGNJE I PRSTACI NA ŽERAVICI.

Školjke dobro operemo i onda pootvaramo te pliće polovice odbacimo a u dublje metnemo meso iz jedne ili više školjki. Onda ih metnemo na žeravicu, rešetku ili vruč štednjak, da se pripeku i ispari voda iz njih. Zatim ih pospemo mrvicama sa sitno isjeckanim peršinom (zelenim), paprom i po volji češnjakom. Posebno ugrijemo ulje i u svaku školjku nalijemo malo ulja te onda poskidamo sa žeravice ili rešetke i dajemo na zdjeli na stol.

141. DAGNJE I PRSTACI S VINOM.

Školjke dobro operemo i očistimo. Onda dobro ugrijemo ulje sa sitno nasjeckanim češnjakom i zelenim peršinom te dodamo nešto papra i kada to na ulju porumeni, metnemo na to školjke i kada se rasklope, dolijemo bielog vina te sve to zajedno prokuhamo. Za to vrieme narežemo kruha na tanke kriške i poslažemo ih u ugrijanu zdjelu te onda na to izlijemo juhu sa školjkama i dajemo na stol.

SUŠENE, SOLJENE, DIMLJENE, SPREMLJENE (MARINIRANE) U OCTU ILI ULJU I NA DRUGE NAČINE PRERAĐENE RIBE.

142. ŠARAN U OCTU (MARINIRAN).

Očišćenog i opranog šarana izrežemo na komade, nasolimo ih i ostavimo ležati najviše jedan sat. Sada ih ociedimo pa namažemo s obje strane uljem i ispečemo ih na ulju ili maslacu (odnosno masti). Kada se ohlade, složimo ih u kameni, porculanski ili zemljani lonac. Za to vrieme smo skuhali jednu litru (ili više, prema potrebi tako, da možemo octom podpuno pokriti komade šarana, složene u loncu), dobroga vinskog octa s nešto luka i bibera (papra) u zrnu, lovorovim listom i solju. Možemo dodati malo korice od limuna itd. Kada je sve ovo dobro prokipilo, pustimo da se ohladi, a onda tim octom prelijemo komade šarana u loncu, koji dobro zaklopimo ili još bolje zavežemo s nepromočivim papirom (pergamenom). Za tri do četiri dana već možemo ovako spremljenog šarana davati na stol.

Na isti način se mogu spremiti i druge vrste riba.

143. JEGULJA U OCTU (MARINIRANA).

Očišćenu i opranu jegulju izrežemo na komade, koje ispečemo, kao pod br. 142. U ostatak ulja ili maslaca (odnosno masti), gdje se je pekla jegulja, metnemo nekoliko koluta limuna bez sjemenki, dvie do tri u kolute narezane glavice luka, nekoliko zrna papra (bibera), lovorovog lista, ružmarina itd. Onda opet u to metnemo pečene komade jegulje, dolijemo vinskim octom, po volji malo razrieđenim sa vodom, pa kada to sve zakipi, onda komade jegulje poslažemo u porculanski, stakleni ili zemljani lonac, prelijemo tim prokuhanim octom tako, da na vrhu, kao najgornji sloj, bude luk u kolutima. Dobro zatvoren lonac spremimo na hladnom mjestu, a poslie nekoliko dana možemo već ovako spremljenu jegulju davati na stol.

Na isti ovakav način mogu se prirediti i druge vrste riba.

144. GLAVATICA — MLADICA SPREMLJENA U OCTU (MARINIRANA).

Očišćenu i opranu glavaticu—mladicu izrežemo na liepe komade, skupa sa kožom, a zatim posolimo i ostavimo ležati najmanje jedan sat. Onda ih skuhamo, ociedivši ih predhodno, u vodi s povrćem za kuhanje ribe dodavši malo octa. Da se komadi ne raspadnu, možemo ih uvezati s likom. Kada su komadi ribe kuhani, povadimo ih i ohladimo, a onda složimo u zemljani, porculanski ili stakleni lonac. Za to vrieme smo dobro prokuhali potrebnu količinu vinskog octa s korjenjem povrća, nekoliko zrna papra (bibera), ružmarina, lovora itd. Proku-

hanim, ali ohlađenim octom prelijemo komade ribe u loncu, koji zaklopimo i zavežemo nepromočivim papirom ili mjehurom, a možemo ga dobro zaklopiti i gladkom dašćicom te na nju staviti ,kamen ili uteg. Dobro je ispod poklopca, kao zaštitno sredstvo, naliti tanki sloj ulja.

Za nekoliko dana je riba već dobro odležala i može se jesti. Na ovaj način možemo spremiti i druge vrste riba.

145. MORSKE RIBE SPREMLJENE U OCTU (MARINIRANE)

Ribe izrezane na komade pripržimo na ulju. Za to vrieme na vrelo ulje uspemo nešto brašna, dok požuti, a možemo dodati i malo šećera· Onda ulijemo octa po volji do polovine razriеđenog s vodom te dodamo sitno nasjeckanog češnjaka, nekoliko listova lovora, korice od limuna, soli, papra (bibera) u zrnu. Kada sve ovo dobro zakipi, onda tom tekućinom prelijemo komade ribe složene u posudi (kao pod br. 142.—144.).

146. TUNINA SPREMLJENA U OCTU I VINU (MARINIR.).

Ispečene komade tunine poslažemo u posudu za spremanje, kao pod br. 142. do 144. Na ulju, u kojem se pekla tunina parimo jednu ili dvie glavice sitno na kolute narezanog luka, malo sitno rezane mrkve, lovorov list i nekoliko zrna papra (bibera). Kada sve ovo smekša, dodamo smjesu od jednog diela octa, jednog diela bielog vina i jednog diela vode te u to naciedimo pol limuna. Kada sve to zakipi, onda pustimo da se ohladi i time prelijemo složene komade ribe tako, da ozgor bude pareno zelenje i luk. Za dva do tri dana već možemo ovapo spremljene ribe jesti.

147. TUNINA SPREMLJENA U ULJU (MARINIRANA).

Očišćenu i opranu tuninu kuhamo u velikom komadu u slanoj vodi, koju smo dobro zakiselili octom. Kada je meso dobro kuhano, onda ga ociedimo, kožu ogulimo i razrežemo na komade, koje poslažemo u posudu za spremanje, kao što je gore navedeno pod br. 142. do 144. Zatim na poslagane komade tunine nalijemo finog ulja toliko da ciela posuda bude puna i svi komadi pokriveni uljem, a onda posudu dobro zatvorimo i spremimo na hladno mjesto. Ovako spremljenu tuninu možemo držati na zalihi nekoliko mjeseci.